



ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΔΑΣΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΦΥΣΙΚΟΥ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΟΜΕΑΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟ ΕΤΟΣ 2022-2023

ΘΕΜΑΤΑ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

A/A	ΘΕΜΑ ή Ερευνητικά Ενδιαφέροντα	ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ	ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ
1	Αντιοξειδωτικές ουσίες στην κορινθιακή σταφίδα	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
2	Αντιοξειδωτικές ουσίες στις επιτραπέζιες ελιές	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
3	Αντιοξειδωτικές ουσίες στο ελαιόλαδο	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
4	Αντιοξειδωτικές ουσίες στον οίνο	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος/Ε. Σουφλερός
5	Βραστικότητα φακής	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
6	Εμπλουτισμός ελαιολάδου σε φαινολικά συστατικά	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
7	Παραγωγή, χρήση και ποιότητα βαμβακελαίου (βιβλιογραφική)	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
8	Βελτιστοποίηση διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων (ξήρανση, συμπύκνωση, εκχύλιση, προσρόφηση, ενθυλάκωση)	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
9	Σχεδιασμός διεργασιών διαχείρισης αποβλήτων βιομηχανιών τροφίμων (απόβλητα ελαιουργείων, οινοποίησης, βιομηχανίας φρούτων και λαχανικών)	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
10	Ανάκτηση βιολειτουργικών συστατικών από παραπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων με στόχο την ενσωμάτωσή τους σε τρόφιμα	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
11	Μαθηματική περιγραφή διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα

12	Μοντελοποίηση διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων με χρήση προγραμμάτων υπολογιστικής ρευστομηχανικής (CFD)	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	A. Γούλα
13	Ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων που περιγράφουν τις μεταβολές συστατικών τροφίμων σε διεργασίες ξήρανσης και θερμικής επεξεργασίας	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	A. Γούλα
14	Ανάπτυξη μοριακής μεθόδου ταυτοποίησης μικροοργανισμών	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
15	Συγκριτική ανάλυση αλληλουχίας γονιδίων στόχων των μικροοργανισμών των τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
16	Πολυλειτουργικές ιδιότητες μικροοργανισμών απομονωμένων από παραδοσιακά ζυμούμενα τρόφιμα	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
17	Μικροβιακές αλληλεπιδράσεις στην ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
18	Ανάλυση γονιδίων των παθογόνων μικροοργανισμών	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
19	Παράγοντες που επηρεάζουν τη επιβίωση και ανάπτυξη των μικροοργανισμών των τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
20	Μελέτη του αμυντικού μηχανισμού των παθογόνων μικροοργανισμών	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
21	Τεχνολογία παραγωγής αλλαντικών χωρίς κρέας	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	E. Κατσανίδης
22	Συστήματα μεταφοράς και στοχευμένης απελευθέρωσης βιοενεργών συστατικών	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	E. Κατσανίδης
23	Υποκατάστατα ζωικού λίπους	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	E. Κατσανίδης
24	Τεχνολογία και ποιότητα κρέατος και προϊόντων κρέατος	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	E. Κατσανίδης
25	Αλληλεπιδράσεις πρωτεϊνών - πολυσακχαριτών	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	E. Κατσανίδης
26	Τεχνολογία και ποιότητα αλιευμάτων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	E. Κατσανίδης
27	Ατομική συμπεριφορά μεμονωμένων κυττάρων του μικροοργανισμού <i>Bacillus cereus</i> .	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	K. Κουτσουμανής
28	Επίδραση της ανθεκτικότητας σε αντιμικροβιακούς παράγοντες στην μικροβιακή αντοχή σε καταπονήσεις σχετιζόμενες με την επεξεργασία τροφίμων.	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	K. Κουτσουμανής
29	<i>Listeria monocytogenes</i> : Ικανότητα ανάπτυξης σε θερμοκρασίας ψύξης.	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	K. Κουτσουμανής

30	Συμπεριφορά κυττάρων σαλμονέλας σε καταπονήσεις σχετιζόμενες με την επεξεργασία τροφίμων.	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Κ. Κουτσουμανής
31	Bacillus cereus: Είναι κίνδυνος για το γάλα;	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Κ. Κουτσουμανής
32	Αξιοποίηση διαδικτυακής βάσης δεδομένων για το σχεδιασμό θερμικών επεξεργασιών.	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Κ. Κουτσουμανής
33	Επίδραση των διαδικασιών βιομηχανικής επεξεργασίας στη παρουσία και συγκέντρωση παθογόνων μικροοργανισμών.	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Κ. Κουτσουμανής
34	Μηχανικές ιδιότητες βιοδιασπώμενων εδώδιμων υλικών με βάση το πίτυρο δημητριακών	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Α. Λαζαρίδου
35	Ανάπτυξη εδώδιμων μεμβρανών από νανοκυτταρίνη και αραβινοξυλάνες	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Α. Λαζαρίδου
36	Φυσικοχημικές ιδιότητες εδώδιμων μεμβρανών πολυσακχαριτών	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Α. Λαζαρίδου
37	Εκχύλιση πολυσακχαριτών από παραπροϊόντα επεξεργασίας δημητριακών	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Α. Λαζαρίδου
38	Εκχύλιση πρωτεϊνών από παραπροϊόντα επεξεργασίας δημητριακών	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Α. Λαζαρίδου
39	Ρεολογική συμπεριφορά και σχηματισμός πηκτών συμπυκνωμάτων πρωτεϊνών δημητριακών	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Α. Λαζαρίδου
40	Μελέτη της ενζυμικής υδρόλυσης πρωτεϊνών από διάφορες μήτρες με <i>in vitro</i> μοντέλα προσομοίωσης της γαστρεντερικής πέψης	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	Α. Μιχαηλίδου
41	Προσδιορισμός ελεύθερων αμινοξέων σε διάφορες μήτρες τροφίμων	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	Α. Μιχαηλίδου
42	Σύνθεση βακτηριακής κυτταρίνης με στόχο την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων με βελτιωμένα βιο-τεχνολογικά χαρακτηριστικά	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	Α. Μιχαηλίδου
43	Αξιολόγηση της δυναμικής δράσης της βακτηριακής κυτταρίνης στη ρύθμιση του μεταβολισμού των λιπιδίων και τη διαχείριση της παχυσαρκίας σε μοντέλα ζώων	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	Α. Μιχαηλίδου
44	Μελέτη της επίδρασης της κατανάλωσης προϊόντος γιαουρτιού με προβιοτικά στελέχη και πρεβιοτικά συστατικά στο εντερικό μικροβίωμα υγιών εθελοντών	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	Α. Μιχαηλίδου
45	Συσχέτιση της κατανάλωσης καινοτόμων γαλακτοκομικών προϊόντων με τη σύσταση του εντερικού μικροβιώματος ή/και τη μεταβολική υγεία	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	Α. Μιχαηλίδου
46	Αξιολόγηση της δυναμικής επίδρασης καινοτόμων γαλακτοκομικών προϊόντων	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	Α. Μιχαηλίδου

	στα μεταγευματικά επίπεδα ελεύθερων αμινοξέων στο αίμα		
47	Συγκριτική μελέτη του βαθμού υιοθέτησης της Μεσογειακής Διατροφής και συσχέτιση με βιοχημικές παραμέτρους	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
48	Εκτίμηση εγκυρότητας εργαλείου καταγραφής των διατροφικών συνθηκών διαφόρων πληθυσμιακών ομάδων	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
49	Συσχέτιση της μητρικής διατροφής, κατά την κύηση, με τη σύσταση βιολογικών υγρών της μητέρας	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
50	Αξιολόγηση του δυναμικού ρόλου της μητρικής διατροφικής κατάστασης στην πρόσληψη βάρους κατά την κύηση και τη διαμόρφωση των ανθρωπομετρικών χαρακτηριστικών των απογόνων	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
51	Μικροενθυλάκωση προβιοτικών μικροοργανισμών σε προϊόντα για ενσωμάτωση με ενισχυμένη προστασία	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
52	Διερεύνηση των παραγόντων που επηρεάζουν τη σταθερότητα στο ράφι, την υφή, τις ρεολογικές ιδιότητες και τη μικροδομή προϊόντων γιαουρτιού	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
53	Εναλλακτικά γαλακτοκομικών προϊόντων	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
54	Μετουσίωση των πρωτεϊνών του ορού γάλακτος για την παρασκευή καινοτόμων προϊόντων	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
55	Αντικατάσταση του λίπους του γάλακτος με δομημένα συστήματα φυτικών ελαίων	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
56	Επίδραση φυσικών αντιοξειδωτικών στην οξειδωτική σταθερότητα εμπορικών εδώδιμων ελαίων	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	I. Μουρτζίνος
57	Εφαρμογή νανοσωματιδίων χιτοζάνης εμπλουτισμένων με βιοδραστικά συστατικά σε προϊόντα τροφίμων (πειραματική)	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	I. Μουρτζίνος
58	Αξιοποίηση παραπροϊόντων επεξεργασίας φρούτων του γένους Prunus ως πηγή βιοδραστικών συστατικών για τη βιομηχανία τροφίμων	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	I. Μουρτζίνος
59	Μελέτη σταθερότητας κύριων συστατικών των κάστανων υπό συνθήκες προσομοίωσης της πέψης	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	I. Μουρτζίνος
60	Αξιοποίηση φλοιών κάστανου ως πηγή φυσικών χρωστικών και αντιοξειδωτικών για τη βιομηχανία τροφίμων	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	I. Μουρτζίνος
61	Μελέτη εκχύλισης κύριων συστατικών από το φυτό τζίντζερ (<i>Zingiber officinale</i>) και διερεύνηση της βιοπροσελασιμότητάς τους	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	I. Μουρτζίνος
62	Ανάπτυξη εδώδιμων μεμβρανών χιτοζάνης με την προσθήκη εκχυλισμάτων από παραπροϊόν της βιομηχανίας κράνου	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	I. Μουρτζίνος

63	Ταυτοποίηση βακτηρίων και ζυμών με μοριακές τεχνικές (PCR)	Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Μ. Χατζηκαμάρη
64	Επίδραση προσθήκης βιοενεργών συστατικών στη μικροχλωρίδα των τροφίμων	Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Μ. Χατζηκαμάρη
65	Μελέτη μικροχλωρίδας παραδοσιακών ζυμούμενων προϊόντων	Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Μ. Χατζηκαμάρη