



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



ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟ ΕΤΟΣ 2023-2024

ΘΕΜΑΤΑ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

A/A	ΘΕΜΑ ή Ερευνητικά Ενδιαφέροντα	ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ	ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ
1	Σταφίδα μικρών καρπών	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
2	Τεχνολογία επιτραπέζιας ελιάς	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
3	Τεχνολογία παραγωγής ελαιολάδου	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
4	Αντιοξειδωτικές ουσίες στον οίνο	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
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	Α. Γούλα

13	Ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων που περιγράφουν τις μεταβολές συστατικών τροφίμων σε διεργασίες ξήρανσης και θερμικής επεξεργασίας	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	A. Γούλα
14	Πολυλειτουργικές ιδιότητες μικροοργανισμών απομονωμένων από παραδοσιακά ζυμούμενα τρόφιμα	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
15	Μικροοργανισμοί δείκτες της κλιματικής αλλαγής	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
16	Ανάπτυξη μοριακής μεθόδου ταυτοποίησης μικροοργανισμών	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
17	Μικροβιακές αλληλεπιδράσεις στην ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
18	Παράγοντες που επηρεάζουν τη επιβίωση και ανάπτυξη των μικροοργανισμών των τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
19	Μελέτη του αμυντικού μηχανισμού των παθογόνων μικροοργανισμών	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
20	Ανάλυση γονιδίων των μικροοργανισμών των τροφίμων	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	Τεχνολογία και ποιότητα αλιευμάτων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	E. Κατσανίδης
26	Αλληλεπίδραση αντιμικροβιακής αντοχής και καταπονήσεων που σχετίζονται με τα τρόφιμα σε επίπεδο μεμονωμένων κυττάρων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	K. Κουτσουμανής
27	Μελέτη της αντιμικροβιακής αντοχής παθογόνων βακτηρίων σε επίπεδο μεμονωμένων κυττάρων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	K. Κουτσουμανής
28	Μέτα-ανάλυση παρουσίας/συγκέντρωσης παθογόνων μικροοργανισμών σε τρόφιμα	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	K. Κουτσουμανής
29	Καταναλωτικές συνήθειες στη μεταχείριση των τροφίμων και εκτίμηση επικινδυνότητας	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	K. Κουτσουμανής
30	Υπολογιστικές προσεγγίσεις στη διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	K. Κουτσουμανής
31	Επίδραση υδρόφιλων εδώδιμων επικαλύψεων στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά και τη διάρκεια ζωής προϊόντων αρτοποιίας	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	A. Λαζαρίδου

32	Επίδραση υδρόφοβων εδώδιμων επικαλύψεων στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά και τη διάρκεια ζωής προϊόντων αρτοποιίας	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	A. Λαζαρίδου
33	Συγκριτική μελέτη των ποιοτικών χαρακτηριστικών αρτοσκευασμάτων από 'αρχαία' και σύγχρονα δημητριακά	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	A. Λαζαρίδου
34	Συγκριτική μελέτη της πεπτικότητας του αμύλου σε αρτοσκευάσματα από 'αρχαία' και 'σύγχρονα' δημητριακά	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	A. Λαζαρίδου
35	Αξιοποίηση παραπροϊόντων της αλευροποιίας για παραγωγή βιοπλαστικών υλικών	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	A. Λαζαρίδου
36	Μελέτη της ενζυμικής υδρόλυσης πρωτεϊνών από διάφορες μήτρες με <i>in vitro</i> μοντέλα προσομοίωσης της γαστρεντερικής πέψης	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
37	Προσδιορισμός ελεύθερων αμινοξέων σε διάφορες μήτρες τροφίμων	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
38	Σύνθεση βακτηριακής κυτταρίνης με στόχο την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων με βελτιωμένα βιο-τεχνολογικά χαρακτηριστικά	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
39	Αξιολόγηση της δυναμικής δράσης της Αξιολόγηση της δυναμικής επίδρασης καινοτόμων γαλακτοκομικών προϊόντων στα μεταγευματικά επίπεδα ελεύθερων αμινοξέων στο αίμα και σε δείκτες μεταβολικής υγείας	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
40	Συγκριτική μελέτη του βαθμού υιοθέτησης της Μεσογειακής Διατροφής και συσχέτιση με βιοχημικές παραμέτρους - Επίδραση της κατανάλωσης παραδοσιακών προϊόντων στη γλυκαιμική απόκριση και τον υποκειμενικό κορεσμό υγιών εθελοντών	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
41	Διερεύνηση των διατροφικών και λειτουργικών χαρακτηριστικών επιλεγμένων τροφίμων (φυλλώδη λαχανικά)	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
42	Εκτίμηση εγκυρότητας εργαλείου καταγραφής των διατροφικών συνηθειών διαφόρων πληθυσμιακών ομάδων	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
43	Συσχέτιση της μητρικής διατροφής, κατά την κύηση, με τη σύσταση βιολογικών υγρών της μητέρας	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
44	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
45	Διερεύνηση των παραγόντων που επηρεάζουν τη σταθερότητα στο ράφι, την υφή, τις	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης

	ρεολογικές ιδιότητες και τη μικροδομή προϊόντων γιαουρτιού		
46	Εναλλακτικά γαλακτοκομικών προϊόντων (Vegan)	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
47	Χρήση νανοσωματιδίων για την παρασκευή καινοτόμων προϊόντων	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
48	Αντικατάσταση του λίπους του γάλακτος με δομημένα συστήματα φυτικών ελαίων	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
49	Μελέτη σταθερότητας χυμού πορτοκαλιού με χρήση φυτικών εκχυλισμάτων	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Ι. Μουρτζίνος
50	Αξιοποίηση γλυκών κερασιών ως πηγή βιοδραστικών συστατικών για τη βιομηχανία τροφίμων	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Ι. Μουρτζίνος
51	Διερεύνηση φαινολικού και αντιοξειδωτικού δυναμικού διαφορετικών ποικιλιών μελιτζάνας	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Ι. Μουρτζίνος
52	Μελέτη εφαρμογής έξυπνης συσκευασίας χιτοζάνης με την προσθήκη εκχυλίσματος από παραπροϊόν της βιομηχανίας κράνου	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Ι. Μουρτζίνος
53	Επίδραση φυσικών αντιοξειδωτικών στην οξειδωτική σταθερότητα εμπορικών εδώδιμων ελαίων	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Ι. Μουρτζίνος
54	Ο ρόλος της τεχνητής νοημοσύνης στην επιστήμη και τεχνολογία τροφίμων: εφαρμογές και αναδυόμενες τάσεις	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Ι. Μουρτζίνος
55	Φυσικά ενισχυτικά γεύσης και χρώματος για χρήση σε τρόφιμα φυτικής προέλευσης (plant-based): τρέχουσες και μελλοντικές τάσεις	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Ι. Μουρτζίνος
56	Ανάπτυξη μεθόδου ταχείας εκτίμησης της σύστασης γλεύκους και οίνων σε φαινολικά συστατικά με τη βοήθεια μη καταστρεπτικών φασματοσκοπικών τεχνικών	Εργαστήριο Οιολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών	Σ. Ορδούδη
57	Ανάπτυξη βάσης φασματοσκοπικών δεδομένων για την υποστήριξη της ταυτότητας οίνων ελληνικών ποικιλιών από τις αμπελουργικές ζώνες της Μακεδονίας	Εργαστήριο Οιολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών	Σ. Ορδούδη
58	Εκτίμηση της οξειδωτικής σταθερότητας οίνων πριν την εμφιάλωση	Εργαστήριο Οιολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών	Σ. Ορδούδη
59	Μελέτη ποιοτικών χαρακτηριστικών αλκοολούχων ποτών από ζυμωμένα πυρηνόκαρπα φρούτα	Εργαστήριο Οιολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών	Σ. Ορδούδη
60	Εκτίμηση της διατροφικής αξίας εδώδιμων φύλλων αμπέλου (<i>Vitis vinifera</i> L.) ελληνικών ποικιλιών	Εργαστήριο Οιολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών	Σ. Ορδούδη