



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



ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟ ΕΤΟΣ 2024-2025

ΘΕΜΑΤΑ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

A/A	ΘΕΜΑ ή Ερευνητικά Ενδιαφέροντα	ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ	ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ
1	Τεχνολογία επιτραπέζιας ελιάς	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
2	Τεχνολογία παραγωγής ελαιολάδου	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
3	Φύλλα ελαίας-εμπλουτισμός ελαιολάδου σε φαινολικά συστατικά	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
4	Βραστικότητα φακής-φασολιού	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
5	Βελτιστοποίηση διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων (ξήρανση, συμπύκνωση, εκχύλιση, προσρόφηση, ενθυλάκωση)	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
6	Σχεδιασμός διεργασιών διαχείρισης αποβλήτων βιομηχανιών τροφίμων (απόβλητα ελαιουργείων, οινοποίησης, βιομηχανίας φρούτων και λαχανικών)	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
7	Ανάκτηση βιολειτουργικών συστατικών από παραπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων με στόχο την ενσωμάτωσή τους σε τρόφιμα	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
8	Μαθηματική περιγραφή διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
9	Μοντελοποίηση διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων με χρήση προγραμμάτων υπολογιστικής ρευστομηχανικής (CFD)	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
10	Ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων που περιγράφουν τις μεταβολές συστατικών τροφίμων σε διεργασίες ξήρανσης και θερμικής επεξεργασίας	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
11	Μικροοργανισμοί δείκτες της κλιματικής αλλαγής	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Α. Δουλγεράκη

12	Μικροβιακές αλληλεπιδράσεις στην ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
13	Παράγοντες που επηρεάζουν τη επιβίωση και ανάπτυξη μικροοργανισμών των τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
14	Μελέτη του αμυντικού μηχανισμού των παθογόνων μικροοργανισμών	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
15	Μελέτη γονιδίων μικροοργανισμών των τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
16	Αποκρυπτογράφηση γενετικών ρυθμιστικών δικτύων παθογόνων μικροοργανισμών	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
17	Πολυλειτουργικές ιδιότητες μικροοργανισμών απομονωμένων από παραδοσιακά ζυμούμενα τρόφιμα	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
18	Τεχνολογία παραγωγής αλλαντικών χωρίς κρέας	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	E. Κατσανίδης
19	Συστήματα μεταφοράς και στοχευμένης απελευθέρωσης βιοενεργών συστατικών	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	E. Κατσανίδης
20	Υποκατάστατα ζωικού λίπους	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	E. Κατσανίδης
21	Τεχνολογία και ποιότητα κρέατος και προϊόντων κρέατος	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	E. Κατσανίδης
22	Τεχνολογία και ποιότητα αλιευμάτων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	E. Κατσανίδης
23	Μέτα-ανάλυση παρουσίας/συγκέντρωσης μικροβιολογικών κινδύνων σε προϊόντα δημητριακών.	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	K. Κουτσουμανής
24	Εκπαίδευση μοντέλων τεχνητής νοημοσύνης (Large language model - LLM) στην ασφάλεια τροφίμων.	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	K. Κουτσουμανής
25	Μελέτη της αντιμικροβιακής αντοχής μεμονωμένων κυττάρων έπειτα από πρότερη έκθεση σε παράγοντες καταπόνησης που σχετίζονται με την παραγωγή τροφίμων.	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	K. Κουτσουμανής
26	Μελέτη συμπεριφοράς αδρανοποίησης μεμονωμένων κυττάρων υπό όξινο στρες.	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	K. Κουτσουμανής
27	Ανάπτυξη μοντέλων πρόβλεψης των μυκήτων σε προϊόντα δημητριακών που συντηρούνται δυναμικές συνθήκες περιβάλλοντος.	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	K. Κουτσουμανής
28	Μελέτη της επίδρασης συνθηκών καταπόνησης στην επιβίωση παθογόνων μικροοργανισμών.	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	K. Κουτσουμανής

29	Μελέτη κινητικής συμπεριφοράς μεμονωμένων κυττάρων με τη μέθοδο κυτταρομετρία ροής.	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Κ. Κουτσουμανής
30	Ανάπτυξη διεπαφής (API: application programming interface), σε λογισμικό πρόβλεψης της επίδρασης της κλιματικής αλλαγής στην ανάπτυξη των μυκήτων σε προϊόντα δημητριακών.	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Κ. Κουτσουμανής
31	Αξιοποίηση παραπροϊόντων της αλευροποιίας για παραγωγή σνακ	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Α. Λαζαρίδου
32	Χρήση εδώδιμων επικαλύψεων σε προϊόντα τροφίμων	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Α. Λαζαρίδου
33	Αξιοποίηση παραπροϊόντων της αλευροποιίας για παραγωγή τροφίμων κατάλληλα για χορτοφάγους	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Α. Λαζαρίδου
34	Μελέτη της ενζυμικής υδρόλυσης πρωτεϊνών από διάφορες μήτρες με <i>in vitro</i> μοντέλα προσομοίωσης της γαστρεντερικής πέψης	Τεχνολογίας Γάλακτος	Α. Μιχαηλίδου
35	Προσδιορισμός ελεύθερων αμινοξέων σε διάφορες μήτρες τροφίμων	Τεχνολογίας Γάλακτος	Α. Μιχαηλίδου
36	Διερεύνηση των διατροφικών και λειτουργικών χαρακτηριστικών επιλεγμένων τροφίμων	Τεχνολογίας Γάλακτος	Α. Μιχαηλίδου
37	Συσχέτιση της μητρικής διατροφής, κατά την κύηση, με τη σύσταση βιολογικών υγρών της μητέρας	Τεχνολογίας Γάλακτος	Α. Μιχαηλίδου
38	Αξιολόγηση του δυνητικού ρόλου της μητρικής διατροφικής κατάστασης στην πρόσληψη βάρους κατά την κύηση και τη διαμόρφωση των ανθρωπομετρικών χαρακτηριστικών των απογόνων	Τεχνολογίας Γάλακτος	Α. Μιχαηλίδου
39	Διερεύνηση των παραγόντων που επηρεάζουν τη σταθερότητα στο ράφι, την υφή, τις ρεολογικές ιδιότητες και τη μικροδομή προϊόντων γιαουρτιού	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
40	Εναλλακτικά γαλακτοκομικών προϊόντων (Vegan)	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
41	Χρήση νανοσωματιδίων για την παρασκευή καινοτόμων προϊόντων	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
42	Αντικατάσταση του λίπους του γάλακτος με δομημένα συστήματα φυτικών ελαίων	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
43	Λειτουργικές ιδιότητες αεροπηκτών (aerogels) από πρωτεΐνες γάλακτος και υδροκολλοειδή	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης

44	Μελέτη παραγωγής συστήματος τρόφιμου βασισμένου σε φυτικά συστατικά	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Ι. Μουρτζίνος
45	Μελέτη εκχύλισης βιοενεργών συστατικών από υγρά απόβλητα ελαιοτριβείου	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Ι. Μουρτζίνος
46	Αξιοποίηση κελυφών οστρακοειδών και καρκινοειδών με στόχο την ανάπτυξη καινοτόμων συστατικών τροφίμων	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Ι. Μουρτζίνος
47	Ανάπτυξη τροφίμων καθαρής ετικέτας με βάση φυτικά υλικά σε προϊόντα ζωικής προέλευσης.	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Ι. Μουρτζίνος
48	Επίδραση φυσικών αντιοξειδωτικών στην οξειδωτική σταθερότητα εμπορικών εδώδιμων ελαίων	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Ι. Μουρτζίνος/ Ε. Ζυμβρακάκη
49	Ανάπτυξη βάσης φασματοσκοπικών δεδομένων για την υποστήριξη της ταυτότητας οίνων από τις αμπελουργικές ζώνες της Μακεδονίας	Εργαστήριο Οινολογίας και Οιοπνευματωδών Ποτών	Σ. Ορδούδη
50	Ανάπτυξη μεθόδων μη στοχευμένης φασματοσκοπικής αποτύπωσης για την ανίχνευση νοθείας σε οίνους/αλκοολούχα ποτά	Εργαστήριο Οινολογίας και Οιοπνευματωδών Ποτών	Σ. Ορδούδη
51	Μελέτη σταθερότητας οίνων κατά την παλαίωση/αποθήκευση	Εργαστήριο Οινολογίας και Οιοπνευματωδών Ποτών	Σ. Ορδούδη
52	Ανάπτυξη και έλεγχος ποιότητας νέων τύπων ποτών από ζυμωμένα φρούτα ή/και άλλες φυτικές πρώτες ύλες	Εργαστήριο Οινολογίας και Οιοπνευματωδών Ποτών	Σ. Ορδούδη