



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



ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟ ΕΤΟΣ 2018-2019

ΘΕΜΑΤΑ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

A/A	ΘΕΜΑ ή Ερευνητικά Ενδιαφέροντα	ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ	ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ
1	Μεταποίηση πράσινης ελιάς Ισπανικού τύπου	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
2	Ποιότητα ελαιολάδου	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
3	Χυμοί μικρών οπωροφόρων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
4	Βελτιστοποίηση διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων (ξήρανση, συμπύκνωση, εκχύλιση, προσρόφηση, ενθυλάκωση)	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
5	Σχεδιασμός διεργασιών διαχείρισης αποβλήτων βιομηχανιών τροφίμων (απόβλητα ελαιουργείων, οινοποίησης, βιομηχανίας φρούτων και λαχανικών)	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
6	Ανάκτηση βιολειτουργικών συστατικών από παραπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων με στόχο την ενσωμάτωσή τους σε τρόφιμα	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
7	Μαθηματική περιγραφή διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
8	Μοντελοποίηση διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων με χρήση προγραμμάτων υπολογιστικής ρευστομηχανικής (CFD)	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
9	Ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων που περιγράφουν τις μεταβολές συστατικών τροφίμων σε διεργασίες ξήρανσης και θερμικής επεξεργασίας	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
10	Μελέτη ποιοτικών χαρακτηριστικών οίνων	Οινολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών	Π. Κανδύλης

11	Παρασκευή νέων αλκοολούχων ποτών	Οιολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών	Π. Κανδύλης
12	Μέθοδοι μείωσης της περιεκτικότητας αιθανόλης σε οίνους	Οιολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών	Π. Κανδύλης
13	Ακίνητοποίηση κυττάρων στην οινοποίηση/ζυθοποίηση	Οιολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών	Π. Κανδύλης
14	Συστήματα δόμησης εδώδιμων ελαίων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Ε. Κατσανίδης
15	Τεχνολογία αλιευμάτων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Ε. Κατσανίδης
16	Τεχνολογία κρέατος και προϊόντων κρέατος	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Ε. Κατσανίδης
17	Διερεύνηση μικροβιολογικών προβλημάτων κατά την παραγωγή τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Π. Κοτζεκίδου
18	Αλλοιωγόνους και παθογόνους μικροοργανισμούς στα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Π. Κοτζεκίδου
19	Μικροοργανισμοί που συμβάλλουν στη βελτίωση της ποιότητας των τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Π. Κοτζεκίδου
20	Μελέτη του παθογόνου <i>Legionella pneumophila</i> σε δίκτυα ύδρευσης	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Κ. Κουτσουμανής
21	Μελέτη και πρόβλεψη της μικροβιολογικής αλλοίωσης προϊόντων νωπού κοτόπουλου	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Κ. Κουτσουμανής
22	Προσδιορισμός Επικινδυνότητας της <i>Listeria monocytogenes</i> σε έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα κρέατος	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Κ. Κουτσουμανής
23	Εφαρμογές εδώδιμων μεμβρανών σε αρτοσκευάσματα	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Α. Λαζαρίδου
24	Φυσικοχημικές ιδιότητες αμύλου	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Α. Λαζαρίδου
25	Ρεολογική συμπεριφορά και υφή τροφίμων	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Α. Λαζαρίδου
26	Βιολειτουργικά τρόφιμα με μέγιστη σταθερότητα και βέλτιστα ποιοτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Α. Λαζαρίδου
27	Αρτοσκευάσματα χωρίς γλουτένη	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Α. Λαζαρίδου

28	Αρτοσκευάσματα με προζύμι	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	A. Λαζαρίδου
29	Προσδιορισμός διατροφικής αξίας επιλεγμένων παραδοσιακών τροφίμων	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
30	Εκτίμηση της πεπτικότητας πρωτεϊνών από διαφορετικές πηγές με in vitro τεχνικές	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
31	Εύρεση μεταβολιτών σε βιολογικά υγρά και συσχετίσή τους με τη διατροφική κατάσταση της εγκύου, καθώς και την εξέλιξη/έκβαση της κύησης	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
32	Καταγραφή και αξιολόγηση διατροφικών συνηθειών διαφόρων πληθυσμιακών ομάδων όπως μαθητών πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, φοιτητών και εγκύων γυναικών	Τομέας Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
33	Μικροενθυλάκωση προβιοτικών μικροοργανισμών σε γαλακτοκομικά προϊόντα για ενσωμάτωση με ενισχυμένη προστασία	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
34	Διερεύνηση των παραγόντων που επηρεάζουν τη σταθερότητα στο ράφι, την υφή, τις ρεολογικές ιδιότητες και τη μικροδομή του γάλακτος και των προϊόντων του	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
35	Ενσωμάτωση βιοενεργών συστατικών σε γαλακτοκομικά προϊόντα	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
36	Μετουσίωση των πρωτεϊνών του ορού γάλακτος για την παρασκευή καινοτόμων γαλακτοκομικών προϊόντων	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
37	Ενσωμάτωση αιθερίων ελαίων αρωματικών φυτών σε τρόφιμα	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	I. Μουρτζίνος
38	Μελέτη αντιοξειδωτικής και αντιμικροβιακής δράσης βιονεργών συστατικών αρωματικών φυτών	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	I. Μουρτζίνος
39	Εκχύλιση βιονεργών συστατικών αρωματικών φυτών με υδατικά διαλύματα κυκλοδεξτρινών	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	I. Μουρτζίνος
40	Εφαρμογές νανοτεχνολογίας σε συστήματα τροφίμων	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	K. Μπυλιαδέρης
41	Φυσικοχημική συμπεριφορά μιγμάτων υδροκολλοειδών των τροφίμων σε υδατικό περιβάλλον: κινητική και θερμοδυναμική θεώρηση	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	K. Μπυλιαδέρης
42	Μεταπτώσεις φάσεων σε υδατικά συστήματα βιοπολυμερών	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	K. Μπυλιαδέρης

43	Βιοδιεργασίες στην επιστήμη τροφίμων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Τ. Ρουκάς
47	Βιοχημική μηχανική	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Τ. Ρουκάς
48	Ταυτοποίηση βακτηρίων και ζυμών με μοριακές τεχνικές (PCR)	Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Μ. Χατζηκαμάρη
49	Μικροβιολογική μελέτη παραδοσιακών ζυμούμενων προϊόντων	Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Μ. Χατζηκαμάρη