



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



ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟ ΕΤΟΣ 2016-2017

ΘΕΜΑΤΑ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

A/A	ΘΕΜΑ ή Ερευνητικά Ενδιαφέροντα	ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ	ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ
1	Παρασκευή μαρμελάδων με δαμάσκηνα	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
2	Ποιότητα ελιάς/ελαιολάδου	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
3	Χυμοί μικρών οπωροφόρων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
4	Σχεδιασμός διεργασιών διαχείρισης αποβλήτων βιομηχανιών τροφίμων (απόβλητα ελαιουργείων, οινοποίησης, βιομηχανίας φρούτων και λαχανικών)	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
5	Βελτιστοποίηση διεργασιών ξήρανσης τροφίμων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
6	Μαθηματική περιγραφή διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
7	Ποιότητα και τεχνολογία αυγών	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Ε. Κατσανίδης
8	Τεχνολογία Αλιευμάτων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Ε. Κατσανίδης
9	Αλλαντικά με μειωμένη λιποπεριεκτικότητα και αλάτι	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Ε. Κατσανίδης
10	Διερεύνηση μικροβιολογικών προβλημάτων κατά την παραγωγή τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Π. Κοτζεκίδου
11	Αλλοιωγόνοι και παθογόνοι μικροοργανισμοί στα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Π. Κοτζεκίδου

12	Μικροοργανισμοί που συμβάλλουν στη βελτίωση της ποιότητας των τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Π. Κοτζεκίδου
13	Μικροβιολογική ασφάλεια των τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Κ. Κουτσουμανής
14	Μικροβιολογική αλλοίωσης των τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Κ. Κουτσουμανής
15	Ατομική συμπεριφορά μικροβιακών κυττάρων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Κ. Κουτσουμανής
16	Ανάπτυξη και εφαρμογή μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης της μικροβιακής συμπεριφοράς	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Κ. Κουτσουμανής
17	Ανάπτυξη μοντέλων προσδιορισμού επικινδυνότητας	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Κ. Κουτσουμανής
18	Εδώδιμες μεμβράνες επικάλυψης τροφίμων	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Α. Λαζαρίδου
19	Ρεολογική συμπεριφορά και υφή τροφίμων	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Α. Λαζαρίδου
20	Βιολειτουργικά τρόφιμα με μέγιστη σταθερότητα και βέλτιστα ποιοτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Α. Λαζαρίδου
21	Αρτοσκευάσματα χωρίς γλουτένη	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Α. Λαζαρίδου
22	Τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε β-γλυκάνες δημητριακών	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Α. Λαζαρίδου
23	Εύρεση μεταβολιτών σε βιολογικά υγρά (αμνιακό υγρό, αίμα, ούρα) και συσχετίσή τους με τη διατροφική κατάσταση της εγκύου.	Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων	Α. Μιχαηλίδου
24	Ανάλυση μητρικού γάλακτος προς εύρεση μεταβολιτών που σχετίζονται με τη μητρική διατροφή.	Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων	Α. Μιχαηλίδου
25	Διερεύνηση των διατροφικών πλεονεκτημάτων που απορρέουν από την κατανάλωση βιολειτουργικών τροφίμων, με τη μέτρηση κατάλληλων βιοχημικών δεικτών.	Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων	Α. Μιχαηλίδου
26	Καταγραφή και αξιολόγηση διατροφικών συνηθειών διαφόρων πληθυσμιακών ομάδων.	Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων	Α. Μιχαηλίδου
27	Προσδιορισμός διατροφικής αξίας επιλεγμένων παραδοσιακών τροφίμων.	Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων	Α. Μιχαηλίδου

28	Μικροενθυλάκωση προβιοτικών μικροοργανισμών σε γαλακτοκομικά προϊόντα για ενσωμάτωση με ενισχυμένη προστασία	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
29	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
30	Ενσωμάτωση βιοενεργών συστατικών σε γαλακτοκομικά προϊόντα	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
31	Μετουσίωση των πρωτεϊνών του ορού γάλακτος για την παρασκευή καινοτόμων γαλακτοκομικών προϊόντων	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
32	Εκχύλιση βιοδραστικών συστατικών αρωματικών και θεραπευτικών φυτών	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Ι. Μουρτζίνος
33	Εκχύλιση βιοδραστικών συστατικών από απόβλητα και υποπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων και μελέτη χρήσης τους ως φυσικά πρόσθετα των τροφίμων (π.χ. αντιοξειδωτικά, χρωστικές)	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Ι. Μουρτζίνος
34	Ανάπτυξη νέων προϊόντων με βελτιωμένα οργανοληπτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Ι. Μουρτζίνος
35	Ενθυλάκωση βιολειτουργικών συστατικών σε κυκλοδεξτρίνες	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Ι. Μουρτζίνος
36	Φυσικοχημική συμπεριφορά μιγμάτων υδροκολλοειδών των τροφίμων σε υδατικό περιβάλλον: κινητική και θερμοδυναμική θεώρηση	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Κ. Μπιλιαδέρης
37	Μεταπτώσεις φάσεων σε υδατικά συστήματα βιοπολυμερών	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Κ. Μπιλιαδέρης
38	Μικροενθυλάκωση λειτουργικών συστατικών των τροφίμων και μελέτη σταθερότητάς τους υπό δυσμενείς συνθήκες συντήρησης ή μετά από ένσωμάτωσή τους σε πραγματικά προϊόντα	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Κ. Μπιλιαδέρης
39	Σταθερότητα βιοενεργών συστατικών σε συστήματα επεξεργασμένων φρούτων ή λαχανικών (κατεψυγμένα, θερμικά επεξεργασμένα, κ.α.)	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Κ. Μπιλιαδέρης
40	Σχεδιασμός αρτοσκευασμάτων ή άλλων τροφίμων για εξατομικευμένη διατροφή	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Κ. Μπιλιαδέρης
41	Bioprocess engineering (μηχανική των βιοδιεργασιών)*	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Τ. Ρουκάς*
42	Biochemical Engineering (βιοχημική	Επεξεργασίας και	Τ. Ρουκάς*

	μηχανική)*	Μηχανικής Τροφίμων	
43	Μικροβιολογία τροφίμων	Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Μ. Χατζηκαμάρη
44	Ταυτοποίηση μικροοργανισμών με φαινοτυπικές και μοριακές τεχνικές	Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Μ. Χατζηκαμάρη

\* Επιπλέον διευκρινήσεις του κυρίου Ρουκά:

Οι φοιτητές που επιθυμούν να κάνουν πειραματική πτυχιακή διατριβή στα παραπάνω αντικείμενα πρέπει α) να έχουν περάσει όλα τα μαθήματα μέχρι την ημερομηνία δήλωσης της πτυχιακής διατριβής και να έχουν βαθμό με μέσο όρο οκτώ(8) και πάνω και β) πριν παρουσιάσουν την πτυχιακή τους διατριβή τα αποτελέσματα των πειραμάτων θα πρέπει να δημοσιευθούν στο ΚΟΡΥΦΑΙΟ περιοδικό "Engineering in life Sciences". Οι φοιτητές που δεν πληρούν τους παραπάνω όρους και δηλώνουν τα παραπάνω αντικείμενα θα παίρνουν βιβλιογραφική διατριβή.