



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



ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟ ΕΤΟΣ 2017-2018

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 σπυροφόρων	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 και οινοπνευματωδών ποτών	Οινολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών	Π. Κανδύλης (από Σεπτ. 2018)
11	Παρασκευή νέων αλκοολούχων ποτών	Οινολογίας και Οινοπνευματωδών	Π. Κανδύλης (από Σεπτ. 2018)

		Ποτών	
12	Αξιοποίηση αποβλήτων οινοποιείων	Οιολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών	Π. Κανδύλης (από Σεπτ. 2018)
13	Ποιότητα και τεχνολογία αυγών	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Ε. Κατσανίδης
14	Τεχνολογία αλιευμάτων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Ε. Κατσανίδης
15	Τεχνολογία κρέατος και προϊόντων κρέατος	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Ε. Κατσανίδης
16	Διερεύνηση μικροβιολογικών προβλημάτων κατά την παραγωγή τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Π. Κοτζεκίδου
17	Αλλοιωγόνους και παθογόνους μικροοργανισμούς στα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Π. Κοτζεκίδου
18	Μικροοργανισμοί που συμβάλλουν στη βελτίωση της ποιότητας των τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Π. Κοτζεκίδου
19	Μικροβιολογική ασφάλεια των τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Κ. Κουτσουμανής
20	Μικροβιολογική αλλοίωσης των τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Κ. Κουτσουμανής
21	Ατομική συμπεριφορά μικροβιακών κυττάρων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Κ. Κουτσουμανής
22	Ανάπτυξη και εφαρμογή μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης της μικροβιακής συμπεριφοράς	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Κ. Κουτσουμανής
23	Ανάπτυξη μοντέλων προσδιορισμού επικινδυνότητας	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Κ. Κουτσουμανής
24	Εδώδιμες μεμβράνες επικάλυψης τροφίμων	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	Τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε β-	Χημείας και	Α. Λαζαρίδου

	γλυκάνες δημητριακών	Βιοχημείας Τροφίμων	
29	Εύρεση μεταβολιτών σε βιολογικά υγρά (αμνιακό υγρό, αίμα, ούρα) και συσχετίσή τους με τη διατροφική κατάσταση της εγκύου.	Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
30	Ανάλυση μητρικού γάλακτος και σκόνης γάλακτος πρώτης και δεύτερης βρεφικής ηλικίας προς εύρεση μεταβολιτών που σχετίζονται με την υγεία του απογόνου.	Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
31	Διερεύνηση των διατροφικών πλεονεκτημάτων που απορρέουν από την κατανάλωση βιολειτουργικών τροφίμων.	Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
32	Καταγραφή και αξιολόγηση διατροφικών συνηθειών διαφόρων πληθυσμιακών ομάδων.	Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
33	Προσδιορισμός διατροφικής αξίας επιλεγμένων παραδοσιακών τροφίμων.	Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων	A. Μιχαηλίδου
34	Μικροενθυλάκωση προβιοτικών μικροοργανισμών σε γαλακτοκομικά προϊόντα για ενσωμάτωση με ενισχυμένη προστασία	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
35	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
36	Ενσωμάτωση βιοενεργών συστατικών σε γαλακτοκομικά προϊόντα	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
37	Μετουσίωση των πρωτεϊνών του ορού γάλακτος για την παρασκευή καινοτόμων γαλακτοκομικών προϊόντων	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
38	Εκχύλιση βιοδραστικών συστατικών αρωματικών και θεραπευτικών φυτών	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	I. Μουρτζίνος
39	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	I. Μουρτζίνος
40	Ανάπτυξη νέων προϊόντων με βελτιωμένα οργανοληπτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	I. Μουρτζίνος
41	Ενθυλάκωση βιολειτουργικών συστατικών σε κυκλοδεξτρίνες	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	I. Μουρτζίνος

42	Φυσικοχημική συμπεριφορά μιγμάτων υδροκολλοειδών των τροφίμων σε υδατικό περιβάλλον: κινητική και θερμοδυναμική θεώρηση	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Κ. Μπιλιαδέρης
43	Μεταπτώσεις φάσεων σε υδατικά συστήματα βιοπολυμερών	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Κ. Μπιλιαδέρης
44	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
45	Σταθερότητα βιοενεργών συστατικών σε συστήματα επεξεργασμένων φρούτων ή λαχανικών (κατεψυγμένα, θερμικά επεξεργασμένα, κ.α.)	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Κ. Μπιλιαδέρης
46	Σχεδιασμός αρτοσκευασμάτων ή άλλων τροφίμων για εξατομικευμένη διατροφή	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	Κ. Μπιλιαδέρης
47	Bioprocess engineering (μηχανική των βιοδιεργασιών)	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Τ. Ρουκάς
48	Biochemical Engineering (βιοχημική μηχανική)	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Τ. Ρουκάς
49	Μικροβιολογία τροφίμων	Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Μ. Χατζηκαμάρη
50	Ταυτοποίηση μικροοργανισμών με φαινοτυπικές και μοριακές τεχνικές	Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	Μ. Χατζηκαμάρη