

**ΑΝΑΘΕΣΗ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ 2018-2019**

<b>A/A</b>	<b>ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ</b>	<b>ΤΙΤΛΟΣ ΘΕΜΑΤΟΣ</b>	<b>ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ</b>
1	Αναγνώστης Κωνσταντίνος	Η επίδραση της αιθανόλης στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ποτών: Μελέτη σε διαφορετικές κατηγορίες ποτών	Κουσίση Ελισάβετ
2	Αρχάκου Αναστασία	Δυσανεξία στη γλουτένη - ποιούς αφορά και ποια διατροφική παρέμβαση συστήνεται	Κανέλλου Αναστασία
3	Βουγιουκλάκη Δέσποινα	Γονιδιακοί πολυμορφισμοί της β - καζεΐνης σε Ελληνικές φυλές αγελάδων (Holstein)	Χούχουλα Δήμητρα
4	Γαλαυτή Παρασκευή	Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης αφεψημάτων και εγχυμάτων από βότανα της Ελληνικής φύσης.	Μπατρίνου Ανθμία - Αικατερίνη
5	Γιαννούλης Νικόλαος	Εμπλουτισμός ελαίων με λειτουργικά συστατικά.	Σινάνογλου Βασιλεία
6	Δήμου Ιωάννης	Συγκριτική μελέτη των μεθόδων Rose Bengal και PCR σε γαλακτοπαραγωγικές φυλές αγελάδων με στόχο την ανίχνευση της brucellas abortus στο γάλα και στο αίμα	Χούχουλα Δήμητρα
7	Ιωάννου Αντιγόνη	Ζωονόσοι, ζωονοσογόνοι παράγοντες και επιδημικές εξάρσεις συνδεδεμένες με την κατανάλωση αλιευτικών προϊόντων στην Ευρωπαϊκή Ένωση: Τάσεις και προβληματισμοί	Λουγκοβόης Βλαδίμηρος
8	Κακός Ιωάννης	Εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας τροφίμων ISO 22000:2018 στα επισιτιστικά τμήματα των ξενοδοχειακών μονάδων	Τσάκνης Ιωάννης
9	Καλογεράς Αντώνιος	Ανίχνευση και ταυτοποίηση του αναδυόμενου παθογόνου Cronobacter sakazakii σε τρόφιμα.	Μπατρίνου Ανθμία - Αικατερίνη
10	Κανδύλη Ασπασία	Πρακτικός οδηγός σύνταξης - δημιουργίας ετικέτας τροφίμου (επισήμανση)	Κανέλλου Αναστασία
11	Καρβαγιώτη Δάφνη	Μελέτη ιδιοτήτων καινοτόμων τροφίμων επαλείψεως υψηλής διατροφικής αξίας με προσθήκη λειτουργικών συστατικών	Λάζου Ανδριάννα
12	Κηρύκου Βασιλική	Μελέτη εγκλεισμού διατροφοδραστικών συστατικών σε δομές βιοπολυμερών	Ηγουμενίδης Παναγιώτης

13	Κούτρα Ιωάννα	Απομόνωση περιβαλλοντικών στελεχών <i>Campylobacter jejuni</i> , γονοτύπωσή τους και μελέτη ανθεκτικότητάς τους σε αντιμικροβιακούς παράγοντες με παράλληλη δυνατότητα σχηματισμού βιομεμβρανών (biofilms)	Κοντελής Σπυρίδων
14	Λιακοπούλου Αθανασία	Ανάπτυξη και εφαρμογή του συστήματος ISO 22000:2018 σε μονάδα φροντίδας ηλικιωμένων	Λαμπροπούλου Κυριακή
15	Λιαράκου Ευγενία	Ωρίμανση βόειου κρέατος: διαδικασία ωρίμανσης, βασικές απαιτήσεις, σημεία παρακολούθησης και κρίσιμα σημεία ελέγχου	Λαμπροπούλου Κυριακή
16	Λυσιμάχου Νεφέλη	Ανίχνευση και ταυτοποίηση ειδών του παθογόνου βακτηρίου <i>Campylobacter</i> σε τρόφιμα.	Μπατρίνου Ανθμία - Αικατερίνη
17	Μάλλιου Βασιλική	Η φασματοσκοπία υπερύθρου (IR) στη μελέτη νοθείας εδώδιμων λιπών και ελαίων και στην ανίχνευση trans-λιπαρών οξέων.	Στρατή Ειρήνη
18	Μαστοράκη Αγγελική	Ανάπτυξη και ρεολογική μελέτη εδώδιμου υποστρώματος βιοπολυμερών («βιο-μελάνης») με στόχο την τρισδιάστατη εκτύπωση εκβολής. (Πειραματική)	Ζόγκζας Νικόλαος
19	Μπαϊμπάκη Μαρία-Ελένη	Παρασκευή καινοτόμων προϊόντων κρεατοσκευασμάτων μέσω της αξιοποίησης λειτουργικών συστατικών από αρωματικά φυτά και άλλες πηγές.	Σινάνογλου Βασιλεία
20	Νούλας Ιωάννης	Διερεύνηση επισήμανσης σε προϊόντα αρτοποιίας	Κοντελής Σπυρίδων
21	Παπαχριστοδούλου Νικολέττα	Εφαρμογή της φασματοσκοπίας υπερύθρου (IR) για την εκτίμηση ποιοτικών χαρακτηριστικών εμπορικών δειγμάτων μέλιτος	Στρατή Ειρήνη
22	Πουλόπουλος Αλέξανδρος	Αξιολόγηση παρατηρήσεων/ μη συμμορφώσεων με βάση ευρήματα επιθεωρήσεων GFSI και μη GFSI προτύπων (πχ ISO 22000 vs IFS)	Τσάκαλη Ευσταθία
23	Ράντζα Αλεξάντερ	Μικροβιολογική σταθερότητα και ασφάλεια του σολομού ψυχρής κάπνισης	Λουγκοβόης Βλαδίμηρος
24	Σταυροπούλου Ναταλία	Βελτίωση της ποιότητας και του χρόνου ζωής των ιχθυηρών μέσω της εφαρμογής ήπιων μεθόδων επεξεργασίας και εμπλουτισμού με αντιοξειδωτικές ενώσεις' (Πειραματική)	Γιαννακούρου Μαρία
25	Ταπάσκου Θεοδοσία	Το αρωματικό προφίλ ΠΟΠ τυριών	Τσάκαλη Ευσταθία
26	Τζινιέρης Αθανάσιος	Εκτίμηση της δυνατότητας βακτηριακής ανάπτυξης και παραγωγής ισταμίνης σε αλίπαστα, καπνιστά και μαρινάτα προϊόντα ιχθυηρών, με εφαρμογή προορατικών	Λουγκοβόης Βλαδίμηρος

		μικροβιολογικών μοντέλων σε διαφορετικά σενάρια συντήρησης. (Πειραματική εργασία)	
27	Τορουνίδου Παυλίνα	Ανάλυση κινδύνων και δυνατότητα ευελιξίας και τροποποίησης των διαδικασιών για τη παραγωγή ασφαλών προϊόντων με βάση το κρέας, βασισμένα σε παραδοσιακές συνταγές	Λαμπροπούλου Κυριακή
28	Τσιάντας Κωνσταντίνος	Προσδιορισμός λοβαστατίνης και εργοθειονίνης με χρήση υγρής χρωματογραφίας-φασματομετρίας μάζας (LC-MS) σε μανιτάρια του γένους Pleurotus	Ζουμπουλάκης Παναγιώτης
29	Τσιρτσίδου Κυριακή	Μελέτη σταθερότητας στιγμιαίου ροφήματος από τσάι βοτάνων. (Παπαδάκης – Σινάνογλου)	Σινάνογλου Βασιλεία
30	Χατζηνικολάου Σπυρίδων	Ανάπτυξη ΣΔΑΤ κατά το πρότυπο ISO 22000:2018 σε εταιρία μαζικής εστίασης (catering) με παράλληλη πιστοποίηση HALAL	Τσάκαλη Ευσταθία