

**ΑΝΑΘΕΣΗ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ 2019-2020**

<b>A/A</b>	<b>ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ</b>	<b>ΤΙΤΛΟΣ ΘΕΜΑΤΟΣ</b>	<b>ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ</b>
1	Αλεξοπούλου Νικολίτσα	Μελέτη του σχηματισμού βιοφιλμ από μικροοργανισμούς σε παραγωγικές μονάδες	Μπατρίνου Ανθμία - Αικατερίνη
2	Αφράτη Άλκηστη	Μελέτη μεταβολικού αποτυπώματος μητρικού γάλακτος με φασματοσκοπία NMR και πολυμεταβλητή στατιστική ανάλυση	Ζουμπουλάκης Παναγιώτης
3	Δήμου Δήμητρα - θεοδώρα	Εφαρμογή Συστήματος Kosher σε Βιομηχανία Κρέατος	Τσάκης Ιωάννης
4	Ελμαλικλής Ιωάννης- Νεκτάριος	Το γαστρεντερικό μικροβίωμα και η διασύνδεσή του με τη διατροφή	Κοντελής Σπυρίδων
5	Θάνου Ιωάννα	Εφαρμογή τεχνολογίας εμποδίων για την παρασκευή προϊόντων με βελτιωμένα χαρακτηριστικά και αυξημένη διατηρησιμότητα	Γιαννακούρου Μαρία
6	Καβαλάρη Αναστασία - Ειρήνη	Μικροενθυλάκωση βιοδραστικών και συστατικών τροφίμων σε κύτταρα ζύμης	Κοντελής Σπυρίδων
7	Καμπουροπούλου Δέσποινα	Καινοτόμες προσεγγίσεις για την ενίσχυση της αναγνωρισιμότητας των αργοδιατροφικών προϊόντων σε περιφερειακό επίπεδο	Τσάκαλη Ευσταθία
8	Καραγιάννη Παναγούλα	Η νοθεία των τροφίμων, μελέτη περίπτωσης: η νοθεία του ελαιόλαδου – Μοντέλο προσδιορισμού βέλτιστου τρόπου ανάμιξης ποσοτήτων ελαιολάδου	Καραγιάννη Βιλελμίνη
9	Καραγιώργου Αναστασία	Εφαρμοσμένη Διατροφική γονιδιοματική (applied nutrigenetics)	Κανέλλου Αναστασία
10	Κολιού Ζωή	Αξιοποίηση υπολειμμάτων απολίπανσης σπόρων κάνναβης για την ανάπτυξη καινοτόμων τροφίμων πλουσίου ζυμαριού με χρήση της διεργασίας κλιβανισμού - ζυμώσεως	Λάζου Ανδριάνα
11	Κουκά Γεωργία	Μελέτη της φυσιολογίας και της γενετικής της ζύμης <i>Brettanomyces</i> και οι εφαρμογές της σε ζυμώσεις	Μπατρίνου Ανθμία - Αικατερίνη
12	Κουμουσίδου Ελένη	Σύγχρονες τάσεις στη σοκολατοβιομηχανία: Βελτιστοποίηση παραγωγής, ποιότητα και καινοτομία	Τσάκαλη Ευσταθία
13	Λαμπίρης Νικόλαος	Βιβλιογραφική Επισκόπηση οργανοληπτικών μεθόδων για την διαφοροποίηση και	Κουσίση Ελισάβετ

		τον χαρακτηρισμό διαφορετικών δειγμάτων νερού. Συσχέτιση με μεθόδους χημικής ποιοτικής ανάλυσης	
14	Λιόντος Αλέξιος – Ελευθέριος	Ανάπτυξη εδωδιμων βιοπολυμερών τροποποιημένης δομής, και αξιολόγηση των ποιοτικών τους παραμέτρων	Ζόγκζας Νικόλαος
15	Λιούμπη Ελένη	Εφαρμογή των συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων GFSI στην Ελλάδα: Κίνητρα και δυσκολίες	Τσάκαλη Ευσταθία
16	Μάργαρη Δήμητρα	Ζυμωμένα γάλατα της Μεσογείου: Τεχνολογία και διατροφική αξία - Ομοιότητες και Διαφορές	Τσάκαλη Ευσταθία
17	Μαστροδήμου Δάφνη	Μελέτη υποβάθμισης εξαιρετικά παρθένων ελαιόλαδων με χρήση φασματομετρικών, φασματοσκοπικών και χρωματομετρικών μεθόδων	Στρατή Ειρήνη
18	Μπαλαμάτση Μαρία	Εφαρμογή της «έξυπνης» συσκευασίας στα τρόφιμα: σύγχρονες πρακτικές και προοπτικές	Γιαννακούρου Μαρία
19	Μπουγιούκος Αλέξιος	Ανθρακικό αποτύπωμα τροφίμων	Μπατρίνου Ανθμία - Αικατερίνη
20	Νικολαράκου Ευαγγελία	Επισκόπηση των φυσικών και βιοχημικών διαδικασιών μετασχηματισμού των σπερμάτων κακάο σε σοκολάτα: Διαμόρφωση του flavour – «Χαρακτήρας» του κακάο.	Λουγκοβόης Βλαδίμηρος
21	Παυλίδης Βασίλειος - Άγγελος	Βελτιστοποίηση της διεργασίας της ωσμωτικής αφυδάτωσης για την παραγωγή αφυδατωμένων τροφίμων φυτικής προέλευσης, με εφαρμογή της μεθοδολογίας RSM (Response Surface Methodology)	Γιαννακούρου Μαρία
22	Πολίτη Νικολέττα	Βιολογικά προϊόντα: Απαιτήσεις και εμπόδια πιστοποίησης και διακίνησης, η θέση τους στην αγορά	Τσάκαλη Ευσταθία
23	Πριλή Ευσταθία - Δήμητρα	Ανασκόπηση στη χρήση παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου (PEF) για την εκχύλιση βιοδραστικών ουσιών από φυτά και παραπροϊόντα βιομηχανίας τροφίμων	Στρατή Ειρήνη
24	Πυροβόλου Αικατερίνη	Η ανταγωνιστική σχέση της <i>Listeria monocytogenes</i> και των οξυγαλακτικών βακτηρίων (LAB) σε υπόστρωμα τυριών τυρογάλακτος, με χρήση μοντέλων προορατικής μικροβιολογία διαθέσιμων στο Διαδίκτυο	Κοντελής Σπυρίδων
25	Σπανού Αρετή	Crisis management team σε εταιρία τροφίμων. Η αντιμετώπιση του covid 19	Λαμπροπούλου Κυριακή
26	Ταχλιαμπούρη Φλώρα	Χρήση προβιοτικών μικροοργανισμών σε επιδόρπια γάλακτος	Α. Μπατρίνου

27	Τσέλου Ευαγγελία	Επισκόπηση της μικροβιακής οικολογίας και των διαδικασιών ζύμωσης κόκκων καφέ – Επίδραση στην ποιότητα του αφεψήματος	Λουγκοβόης Βλαδίμηρος
28	Χαριζάνης Αντώνιος	Συμβατική και βιολογική παραγωγή τομάτας από τον πρωτογενή τομέα έως την τυποποίηση. Διαφορές, πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα κάθε δραστηριότητας	Λαμπροπούλου Κυριακή
29	Χατζημαρκάκη Ευγενία	Σύγχρονες και ταχείες αναλυτικές μέθοδοι για τον έλεγχο της διατηρησιμότητας των τροφίμων	Σινάνογλου Βασιλεία