

ΑΝΑΘΕΣΗ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ 2020-2021

A/A	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΤΙΤΛΟΣ ΘΕΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ
1	Ανδριάς Σταματόπουλος Κωνσταντίνος	Ολιστική ανάλυση μητρικού πρωτογάλακτος με Φασματοσκοπία Υπερύθρου “Holistic analysis of maternal colostrum using FT-IR spectroscopy”	Ζουμπουλάκης Παναγιώτης
2	Βιγδιδέλη Χαρίκλεια	Διαθέσιμα ηλεκτρονικά εργαλεία για την σύνταξη της διατροφικής επισήμανσης βάσει Ευρωπαϊκών κανονισμών - σύγκριση και αξιολόγηση “Available electronic tools for the preparation of food labeling under european regulations - comparison and evaluation”	Κανέλλου Αναστασία
3	Βιδάλη Δέσποινα	Χαρακτηρισμός μικροβιώματος στο μητρικό γάλα, “Characterization of microbiome in breast milk”	Χούχουλα Δήμητρα
4	Γεωργίου Σταυρούλα	Εφαρμογές λογισμικού κινητών τηλεφώνων (smart-phone) στην υπηρεσία διαγνωστικών αναλύσεων σε τρόφιμα	Κοντελής Σπυρίδων
5	Δίπλα Ακριβή	Κριτική Ανασκόπηση ανθέων και αρωματικών φυτών, των αιθέριων ελαίων και παραπροϊόντων τους και εφαρμογές στη συντήρηση των τροφίμων, “Critical Review of flowers and aromatic plants, of their essential oils and by-products, and applications in food preservation”	Σινάνογλου Βασιλεία
6	Ευθυμίου Σπυριδούλα- Βαλεντίνα	Ασφάλεια τροφίμων από τις πρώτες καταγραφές έως σήμερα. Κατηγοριοποίηση, κίνδυνοι, αιτίες, συντονισμένη εκπαίδευση “ Food safety - since the first reports until today. Classification, hazards, factors, concerted training	Λαμπροπούλου Κυριακή
7	Κεφάλας Ηλίας	Πόσιμη αλόη. Οφέλη και πιθανοί κίνδυνοι από την κατανάλωσή της - Κρίσιμα σημεία ελέγχου στην παραγωγική διαδικασία “ Aloe Vera drinking gel. Benefits and potential risks from its consumption. Critical control points in the production process”	Λαμπροπούλου Κυριακή
8	Κοκκόλη Αικατερίνη	Η επίδραση της αντιοξειδωτικής δράσης των φυσικών εκχυλισμάτων στο οξειδωτικό στρες, “The effect of antioxidant activity of natural extracts on oxidative stress”	Χούχουλα Δήμητρα
9	Κόλλια Παναγιώτα	Εφαρμογή Συστήματος ISO 14001 σε μονάδα Catering “ Implementation of ISO 14001 system in a Catering Unit”	Τσάκνης Ιωάννης
10	Κουμαρά Αικατερίνη	Εναλλακτικές μέθοδοι συντήρησης προϊόντων με βάση το κρέας	Γιαννακούρου Μαρία
11	Κυριακοπούλου Γεωργία	Εφαρμογές του HACCP στην Ελλάδα “ HACCP applications in Greece”	Καραγιάννη Βιλελμίνη
12	Κοζιώρη Αντιγόνη	Βιώσιμη συσκευασία τροφίμων “Sustainable food packaging”	Παπαδάκης Σπυρίδων

13	Μιχαήλ Αιμιλία-Ιωάννα	Φυσικά αντιοξειδωτικά ως συντηρητικά γαλακτωμάτων. Μελέτη αλληλεπίδρασης με τις βασικές πρώτες ύλες “ Natural antioxidants as emulsion preservatives. Interaction study with basic raw materials”	Καραθάνος Βάιος
14	Μόσχου Δήμητρα	Αντιμικροβιακή δράση μεταβολιτών οξυγαλακτικών βακτηρίων, “Antibacterial activity of lactic acid metabolites”	Χούχουλα Δήμητρα
15	Μπιρμπίλη Ειρήνη	Αξιοποίηση παραπροϊόντων μανιταριών ως εναλλακτική πηγή πρωτεϊνών και άλλων βιοδραστικών ουσιών “ Utilization of mushroom by-products as an alternative source of protein and other bioactive substances”	Γιαννακούρου Μαρία
16	Μπύρος Κωνσταντίνος	Nutri Score και παρεμφερείς δείκτες (nutrient profiling systems) για τον προσδιορισμό του διατροφικού προφίλ προϊόντων Τροφίμων - σύγκριση και αξιολόγηση “ Nutri score and other indicators for its determination nutritional profile of food products - Comparison and evaluation”	Κανέλλου Αναστασία
17	Νέζη Σοφία	Εφαρμογή τεχνολογιών CRISPR-Cas σε τροφιμογενή βακτήρια “ Application of Crispr Cas technologies in foodborne bacteria”	Μπατρίνου Ανθιμία - Αικατερίνη
18	Νίκα Νικολέττα	Food fraud. Περιπτώσεις, συχνότητα, συνέπειες, κίνδυνοι “Food fraud: cases, frequency, consequences, hazards”	Λαμπροπούλου Κυριακή
19	Παντελοπούλου Χρυσούλα	Μελέτη επιβίωσης παθογόνων μικροοργανισμών σε τυριά τυρογάλακτος “ Survival study of pathogenic microorganisms in whey cheeses”	Τσάκαλη Ευσταθία
20	Παπαδοπούλου Αργυρή	Ανάπτυξη τροφίμων με βάση το άμυλο εμπλουτισμένων με βιοδραστικά εκχυλίσματα φρούτων και μελέτη της επίδρασης της ξήρανσης στη δομή και στις φυσικοχημικές τους ιδιότητες “ Development of starch-based foods enriched with bioactive fruit extracts and study of the effect of drying on their structure and physicochemical properties”	Ηγουμενίδης Παναγιώτης
21	Προύντζου Ειρήνη	Οι γονιδιακοί πολυμορφισμοί της SIRT1 ως δείκτες στην εμφάνιση του σακχαρώδη διαβήτη τύπου 2 / SIRT1 functional polymorphisms as genetic markers of susceptibility to type 2 diabetes mellitus.	Χούχουλα Δήμητρα
22	Σαμαράς Παντελής	Κρέας κυτταροκαλλιέργειας (cultured meat): μέθοδοι επεξεργασίας, εφαρμογές, αποδοχή καταναλωτών, Cultured meat: processing methods, applications and consumer acceptance	Λάζου Ανδριάννα
23	Τριανταφύλλου Ευαγγελία	Εφαρμογή μοντέλων πρόρρησης για την εκτίμηση της ανάπτυξης Listeria monocytogenes σε σολομό και πέστροφα ψυχρής κάπνισης, υπό διαφορετικά σενάρια συντήρησης “ Application of predictive models to assess the growth of Listeria monocytogenes in cold-smoked salmon and trout under different conservation scenarios”	Λουγκοβόης Βλαδίμηρος

24	Τσίγκα Μαρία	Κουλτούρα Ασφάλειας των Τροφίμων, “Food safety culture”	Τσάκαλη Ευσταθία
25	Φιλντίσης Γεώργιος	Φυσικοί αντιμικροβιακοί παράγοντες έναντι τροφιμογενών παθογόνων “ Natural antimicrobial agents against foodborne pathogens”	Κοντελής Σπυρίδων, Ζουμπουλάκης Παναγιώτης
26	Χρηστίδη Χριστίνα	Διερεύνηση της παλαίωσης εψημένων παραδοσιακών προϊόντων γλυκού ζυμαριού (τσουρέκι) εμπλουτισμένων με άλευρο κάνναβης/Investigation of staling process of traditional rich dough baked products (tsoureki) enriched with hemp flour	Λάζου Ανδριάνα