

ΑΝΑΘΕΣΗ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ 2021-2022

A/A	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΤΙΤΛΟΣ ΘΕΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ
1	Αναστασιάδης Γεώργιος	Ανάπτυξη καινοτόμων τροφίμων με συμβολή στην ανακούφιση του άγχους των καταναλωτών: Επίδραση της τυποποίησης, “Development of stress relief novel foods: Effect of formulation	Λάζου Ανδριάνα
2	Αναστασίου Παρασκευή	Ανασκόπηση των φαρμακευτικών φυτών της ελληνικής βιοποικιλότητας και εφαρμογές τους σε προϊόντα τροφίμων, “ Review on medicinal plants of the Geek biodiversity and their applications in food products”	Κρίτση Ευτυχία
3	Αποστολοπούλου Βασιλική - Παναγιώτα	Ασταξανθίνη σε συμπληρώματα διατροφής, “ Astaxanthin in food supplements”	Κανέλλου Αναστασία
4	Γαλάτη Φλώρα	Παραγωγή και διανομή donuts, έτοιμων προς κατανάλωση αλλά και κατεψυγμένων: Μελέτη επικινδυνότητας - κρίσιμα σημεία ελέγχου - έρευνα ικανοποίησης επαγγελματία πελάτη, “Production and distribution of ready to eat and frozen donuts. risk assesment - critical control points – professional customer satisfaction survey”	Λαμπροπούλου Κυριακή
5	Γεωργάρας Μιχαήλ	Συμπληρώματα διατροφής & Covid-19, “Food supplements & covid-19”	Κανέλλου Αναστασία
6	Γκίνη Γεωργία - Βικτωρία	Η τεχνολογία εμποδίων ως εναλλακτικό εργαλείο συντήρησης και βελτίωσης της ποιότητας τροφίμων, “Hurdle technology as an alternative tool for preservation and improvement of food quality”	Γιαννακούρου Μαρία
7	Δημητρίου Βαλεντίνα	Λήψη συμπληρωμάτων διατροφής και συνέπειες στην υγεία, “Nutritional supplements: Health effects”	Κανέλλου Αναστασία
8	Δήμοβιτς Σοφία	Μελέτη επίδρασης μικροβιακών ζυμώσεων σε φυτικούς σπόρους, “Study of the effect of microbial fermentations on plant seeds”	Μπατρίνου Ανθιμία - Αικατερίνη
9	Διαλυνά Ιωάννα	Συγκριτική μελέτη για υπολείμματα φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα “ Comparative study of pesticide residues in food”	Κρίτση Ευτυχία, Λαμπροπούλου Κυριακή
10	Θεοδοροπούλου Ηλιάνα	Χρήση νανοφορέων για τη βελτίωση της βιοδιαθεσιμότητας βιοδραστικών συστατικών στα τρόφιμα και συμπληρώματα διατροφής, “ Use of nanocarriers to improve the bioavailability of bioactive ingredients in foods and food supplements”	Ζουμπουλάκης Παναγιώτης

11	Καλτσά Αιμιλία	Επεξεργασία των παραπροϊόντων απόσταξης αρωματικών φυτών για εφαρμογή τους στη συντήρηση τροφίμων, “ Processing of by-products of aromatic plants distillation for application in food preservation”	Γιαννακούρου Μαρία
12	Κανούτα Χριστίνα	Αυθεντικότητα, ιχνηλασιμότητα και πιστοποίηση φιστικιών προστατευμένης προέλευσης, “Authenticity, traceability and certification of protected origin’s pistachio nuts”	Τσάκνης Ιωάννης
13	Καραγεωργίου Ελένη - Μυρτώ	Ανάπτυξη μεθόδου υγρής χρωματογραφίας υψηλής απόδοσης με ανιχνευτή συστοιχίας φωτοδιδόδων (HPLC-DAD) για τον προσδιορισμό επιλεγμένων φαινολικών ουσιών που απαντώνται σε φυτικά εγχύματα	Στρατή Ειρήνη
14	Κατσίγιαννη Δέσποινα	Η επίδραση της ενεργής συσκευασίας (active packaging) στην ποιότητα φρέσκων φρούτων και λαχανικών, “The effect of active packaging on the quality of fresh fruits and vegetables”	Γιαννακούρου Μαρία
15	Κουτρούλη Στεφανία	Έλεγχος υγιεινής επιφανειών με την μέθοδο της ATP βιοφωταύγειας, “Monitoring surface hygiene with the ATP bioluminescence method”	Μπατρίνου Ανθιμία - Αικατερίνη
16	Κρεμεζή Γεωργία	Νάνο και Μικρομηχανικές Δομές για Ενίσχυση Σταθερότητας και Ελεγχόμενη Μεταφορά Βιοδραστικών Συστατικών, “ Nano and Microengineered Structures for Enhancing Stability and Controlled Transportation of Bioactive Compounds”	Κοντελής Σπυρίδων
17	Κώστα Χριστίνα	Μελέτη της μεταβολής της αντιοξειδωτικής ικανότητας φυτικών συστατικών σε προσομοίωση γαστρεντερικού συστήματος, “Variations of antioxidant capacity of plant ingredients in a simulated gastro-enteric system”	Μπατρίνου Ανθιμία - Αικατερίνη
18	Λαδίκη Γεωργία	Μελέτη ωρίμανσης φράουλας, “Studyon strawberry ripening”	Σινάνογλου Βασιλεία
19	Μάλαμα Ανδρονίκη	Βιομηχανία παραγωγής αλεύρων: Μελέτη επικινδυνότητας, κύρια σημεία ελέγχων και συχνότερες καταγραφές μη συμμορφώσεων από τον προμηθευτή έως τον καταναλωτή, “ Flour Production industry: Flour Production industry: Risk assessment, main control points and most frequent recordings of non-compliances from the supplier to the consumer”	Λαμπροπούλου Κυριακή
20	Μητσιώνης Σπυρίδων	Ανάπτυξη HACCP για Αεροπορικό Catering, “ HACCP Development for air catering”	Κοντελής Σπυρίδων
21	Μπακίρη Κυριακούλα	Τεχνικές ταυτοποίησης και ταξινόμησης μικροοργανισμών με έμφαση στην ταυτοποίηση οξυγαλακτικών βακτηρίων σε Ελληνικά τυριά τυρογάλακτος	Τσάκαλη Ευσταθία

22	Πανουργιάς Ιωάννης	Χρήση κατεψυγμένων, αποξηραμένων και αλεσμένων εντόμων σε μορφή σνακ και ως συστατικών σε προϊόντα διατροφής, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2015/2283	Λουγκοβόης Βλαδίμηρος
23	Παπακωνσταντίνου Τηλέμαχος	Αξιολόγηση Μελέτης HACCP σε εργαστήριο τυποποίησης κρέατος, “Evaluation of HACCP Study in a meat standardization laboratory”	Τσάκνης Ιωάννης
24	Παπανικολάου Αθανασία	Επισκόπηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών ενός φάσματος δειγμάτων «Ελληνικού» καφέ. Παράγοντες διαφοροποίησης και συσχετισμός με χημικούς δείκτες, “ Overview of the sensory characters of a set of «Greek coffee» samples. Differentiation factors and correlation to chemical markers”	Κουσίση Ελισάβετ
25	Προβατά Ταρσία	Ανάπτυξη καινοτόμων τροφίμων με συμβολή στην ανακούφιση του άγχους των καταναλωτών: Ιδιότητες ποιότητας, “Development of stress relief novel foods: Properties and quality attributes”	Λάζου Ανδριάνα
26	Ρουμελιώτης Εμμανουήλ	Ανασκόπηση στις αναλυτικές μεθόδους προσδιορισμού υδατοδιαλυτών και λιποδιαλυτών βιταμινών στα τρόφιμα “Review of analytical methods for the determination of water soluble and fat soluble vitamins in food”	Στρατή Ειρήνη
27	Σκαρμούτσου Γεωργία	Παρακολούθηση των μεταβολών πληθυσμού Cronobacter sakazakii σε παιδική τροφή εμπλουτισμένη με προβιοτικά βακτήρια κατά την διάβασή του από εξομοίωση βρεφικού γαστρεντερικού συστήματος	Κοντελής Σπυρίδων
28	Τέττη Ελένη	Υπερυδρόφοβες επικαλύψεις συσκευασιών τροφίμων, “ Superhydrophobic coatings for food packaging”	Παπαδάκης Σπυρίδων
29	Τούλης Δημήτριος	Τεχνικές Στατιστικού Ποιοτικού Ελέγχου σε Βιομηχανίες τροφίμων με έμφαση στα σχήματα δειγματοληψίας	Κοντελής Σπυρίδων
30	Φούντας Λάζαρος	Ημιποσοτικός προσδιορισμός μαλακού σίτου σε σκληρό σίτο με real time pcr για έλεγχο νοθείας στην ελληνική αγορά ζυμαρικών, “Semiquantitative determination of common wheat in durum wheat with real time pcr for adulteration test in the greek pasta market”	Χούχουλα Δήμητρα
31	Ψούνη Αγγελική	Συγκριτική μελέτη φυτικών ελαίων (carrier oils) με χρήση φασματοσκοπικών, χρωματογραφικών και χρωματομετρικών τεχνικών, “Comparative study on carrier oils using phasmatoscopic, chromatographic and cromatometric techiqyes”	Στρατή Ειρήνη