

ΑΝΑΘΕΣΗ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ 2022-2023

| A/A | ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ | ΤΙΤΛΟΣ ΘΕΜΑΤΟΣ | ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ |
|------------|--------------------------|---|-------------------------------|
| 1 | Βιδάκη Βασιλική | Οργανοληπτική αξιολόγηση ποικιλιών ελληνικού μελιού/Sensory evaluation of Greek honey varieties | Στρατή Ειρήνη |
| 2 | Βούρτης Δημήτριος | Ζύμωση <i>Saccharomyces cerevisiae</i> για την παραγωγή αλκοολούχου ροφήματος εμπλουτισμένου σε βιοδραστικά συστατικά/Fermentation with <i>Saccharomyces cerevisiae</i> for the production of an alcohol-based beverage enriched with bioactive compounds | Μπατρίνου Ανθμία - Αικατερίνη |
| 3 | Γκελντής Ανδρέας | Νέες μέθοδοι επεξεργασίας για την ήπια επεξεργασία του κρέατος και των προϊόντων του/Novel processing methods for the mild treatments of meat and meat products | Παπαδοπούλου Όλγα |
| 4 | Γούτη Μαρία | Μελέτη μικροβιακής ζύμωσης φυτικών προϊόντων με βάση μικροβιακή κοινότητα αποτελούμενη από ζύμες και βακτήρια/Study of microbial fermentation of plant products based on a microbial community consisting of yeast and bacteria | Μπατρίνου Ανθμία - Αικατερίνη |
| 5 | Ιωαννίδου Νίκη-Μαγδαληνή | Μη αξιοποιούμενα Τρόφιμα: Ο ρόλος των ΣΔΑΤ/Food Waste: The role of FSMS | Τσάκνης Ιωάννης |
| 6 | Κοντομήτρου Μαρία | Τα μικροφύκη ως πηγή βιοδραστικών ενώσεων υψηλής προστιθέμενης αξίας/Microalgae as a source of high-value bioactive compounds | Κρίση Ευτυχία |
| 7 | Κούνουπα Αγγελική | Αναζήτηση νέων ενώσεων ενεργοποιητών της umami γεύσης με χρήση υπολογιστικών τεχνικών/ Discovery of novel umami taste activators using computational | Κρίση Ευτυχία |
| 8 | Κρίσιλια Σοφία Ευαγγελία | Μελέτη αντιμυκητιακής δράσης φυσικών εκχυλισμάτων/Study of antifungal activity of natural extracts | Μπατρίνου Ανθμία - Αικατερίνη |
| 9 | Κυριάκου Χριστίνα | Βιώσιμες εναλλακτικές πηγές πρωτεϊνών τελευταίας γενιάς: Μέθοδοι επεξεργασίας και ιδιότητες για εφαρμογές σε τρόφιμα/State-of-the-art sustainable alternative protein sources: Processing paths and properties for food applications. | Ξανθάκης Επαμεινώνδας |

| | | | |
|----|------------------------|--|----------------------|
| 10 | Μανιφάβα Αθηνά | Αξιοποίηση παραπροϊόντων ροδιού για το σχεδιασμό νέων προϊόντων τροφίμων με υψηλό φαινολικό περιεχόμενο/Valorization of pomegranate byproducts for the design of new food products with high phenolic content. | Τσιάκα Θάλεια |
| 11 | Μαρούλη Γεωργία | Αξιοποίηση Γιγάρτων Σταφυλής και Μελέτη Δυνητικών Εφαρμογών στη Βιομηχανία Τροφίμων/Utilization of Grape Seeds and Study of Potential Applications in the Food Industry | Κοντελής Σπυρίδων |
| 12 | Μελαχρή Μαρκέλλα | Προαπαιτούμενα και κρίσιμα σημεία ελέγχου σε σχολική μονάδα μαζικής εστίασης. Καταγραφές τροφιμογενών λοιμώξεων, πιθανές αιτίες και προτάσεις πρόληψής τους/Prerequisite programs and critical control points in a school catering facility. Records of foodborne infections, possible causes and suggestions for their prevention | Λαμπροπούλου Κυριακή |
| 13 | Μπαλός Παναγιώτης | Εναλλακτικά τρόφιμα ως πηγές βιοδραστικών ενώσεων/Alternative foods as sources of bioactive compounds | Κρίτση Ευτυχία |
| 14 | Παπακώστα Ιωάννα | Παραγωγή και διάθεση βρεφικού γάλακτος σε σκόνη και ο ρόλος των Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας και Ποιότητας/Production and Distribution of Infant Milk Powder and the Role of Safety and Quality Management Systems | Τσάκαλη Ευσταθία |
| 15 | Πολυβακίδη Μαρία Ελένη | Ανάπτυξη μοντέλου πρόβλεψης του ορίου ανάπτυξης/μη ανάπτυξης των <i>Zygosaccharomyces bailii</i> και <i>Zygocharromyces rouxii</i> σε προσομοιωμένα μη αεριούχα αναψυκτικά ως συνάρτηση των συγκεντρώσεων εμπορικά διαθέσιμων συντηρητικών ενώσεων/Modelling growth/no growth interface of <i>Zygosaccharomyces bailii</i> and <i>Zygosaccharomyces rouxii</i> in simulated non-carbonated soft-drinks as a function of the concentrations of commercially available preservatives | Κοντελής Σπυρίδων |
| 16 | Ραχούτη Μαρία | Σύγχρονες τεχνολογίες και τάσεις για την αξιοποίηση παραπροϊόντων τροφίμων στη βιομηχανία των καλλυντικών/Modern technologies and trends for the valorization of food byproducts in the cosmetic industry | Τσιάκα Θάλεια |
| 17 | Ρηνάκη Παναγιώτα | Χρήση μαθηματικών μοντέλων πρόρρησης της διάρκειας ζωής τροφίμων ζωικής προέλευσης σε προσομοιώσεις θερμοκρασιακών συνθηκών στη ψυκτική αλυσίδα/The use of predictive mathematical models of the shelf life of animal origin food | Γώγου Ελένη |

| | | | |
|----|---------------------------|---|----------------------|
| | | products in simulations of temperature conditions in the cold chain | |
| 18 | Σεμιλιέτωφ Γεώργιος | Εφαρμογές τεχνικών NGS στα προϊόντα γάλακτος/Applications of NGS techniques in dairy products | Τσάκαλη Ευσταθία |
| 19 | Σούλιου Σταματία | Μελέτη νανοδομών από γαλακτώματα ως μέσο μεταφοράς βακτηρίων που παράγουν λιπαρά οξέα βραχείας αλύσου (SCFA) κατά το πέρασμα τους μέσα από προσομοίωση της γαστρεντερικής οδού/Study of emulsion-made nanostructures as a delivery-vehicle of bacteria producing short-chain fatty acids (SCFA) during their passage through a simulation of the gastrointestinal tract | Κοντελής Σπυρίδων |
| 20 | Σπυροπούλου Παναγιώτα | Η ανταγωνιστικότητα των ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων: Ο ρόλος των ΣΔΑΤ και των λοιπών πιστοποιήσεων/The competitiveness of Greek dairy products: The role of FSMS and other certifications | Τσάκαλη Ευσταθία |
| 21 | Σταθοπούλου Έλλη Διονυσία | Ο βαθμός επεξεργασίας τροφίμων και οι επιπτώσεις στην υγεία/The degree of food processing and its health effects | Κανέλλου Αναστασία |
| 22 | Σταματάκη Όλγα | Μονάδα catering: διαδικασία παραγωγής προϊόντων, διαχείριση, αποθήκευση και διάρκεια ζωής. Η κομποστοποίηση ως εναλλακτική των απορρίψεων των τροφίμων/Catering unit: production process, management, storage, and shelf life. Composting as an alternative for food waste disposal | Λαμπροπούλου Κυριακή |
| 23 | Στατίλκο Όλγα | Συγκριτική μελέτη φυτών της οικογένειας Brassicaceae (Cruciferae) ως προς τη φυτοχημική σύσταση και την αντιοξειδωτική τους δράση/A comparative study on phytochemical composition and antioxidant activity of plants of the Brassicaceae (Cruciferae) family | Στρατή Ειρήνη |
| 24 | Τουρκοχωρίτη Ευαγγελία | Χρήση φυσικών εκχυλισμάτων για την ανάπτυξη ενεργούς συσκευασίας και την επιμήκυνση της διάρκειας ζωής τροφίμων/Use of natural extracts for the development of active packaging and the extension of the shelf life of food | Γώγου Ελένη |
| 25 | Τροχούτσου Αντωνία | Υγιεινή σε βιομηχανίες παραγωγής αρτοσκευασμάτων: CIP συστήματα καθαρισμού και έλεγχος μiasμάτων/Hygiene in bakery production industries : CIP cleaning systems and Pest Control | Τσάκαλη Ευσταθία |
| 26 | Φιλιππούλου Ουρανία | Μελέτη της επίδρασης θερμικών και μη θερμικών μεθόδων επεξεργασίας τροφίμων στη βιοδιαθεσιμότητα βιοδραστικών συστατικών τροφίμων φυτικής προέλευσης/ | Γώγου Ελένη |

| | | | |
|----|---------------------|---|---|
| | | Study of the effect of thermal and nonthermal processing technologies on bioavailability of bioactive compounds of plant origin food products | |
| 27 | Χαιρετάκη Μαρία | Προσδιορισμός μεταβολικών προϊόντων οξυγαλακτικών βακτηρίων με τη μέθοδο Υγρής Χρωματογραφίας Υψηλής Απόδοσης (HPLC)/ Determination of lactic acid bacteria metabolites using the method of High-Performance Liquid Chromatography (HPLC) | Τσάκαλη Ευσταθία |
| 28 | Χατζημιχαήλ Κυριακή | Συγκριτική μελέτη διαφορετικών ειδών γάλακτος με χρήση φασματοσκοπίας υπέρυθρου και χημειομετρίας/ Comparative study of different milk types using infrared spectroscopy and chemometrics | Λάζου Ανδριάννα – Σινάνογλου Βασιλεία |
| 29 | Χούλη Ξένη | Προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής από βυνοποιημένους σπόρους: Τεχνο-λειτουργικές και οργανοληπτικές ιδιότητες/ Bakery & Pastry products from malted grains: Techno-functional & sensory properties | Ξανθάκης Επαμεινώνδας |