



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Α ΕΞΑΜΗΝΟΥ 2022-2023

1<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 17-10-2022	17:00-19:00	Εισαγωγή στην Ανάλυση Τροφίμων, Θεωρία Δειγματοληψίας	Β. Σινάνογλου
	19:00-20:00	Καλωσόρισμα	
Τετάρτη 19-10-2022	17:00-19:00	Επισκόπηση στα αμινοξέα, πολυπεπτίδια και πρωτεΐνες	Δ. Χούχουλα
	19:00-21:00	Αρχές Εφαρμοσμένης Θερμοδυναμικής	Α. Λάζου
Πέμπτη 20-10-2022	17:00-19:00	Εισαγωγή στην Ποιότητα - Διοίκηση Ολικής Ποιότητας (Total Quality Management - TQM)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη & το θάνατο των μικροοργανισμών -I	Κ. Λαμπροπούλου

2<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 24-10-2022	17:00-19:00	Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη και το θάνατο των μικροοργανισμών -II	Κ. Λαμπροπούλου
	19:00-21:00	Λειτουργικές ιδιότητες των πρωτεϊνών σε συστήματα τροφίμων (I) (διαλυτότητα, μετουσίωση, δέσμευση νερού, χρώμα του κρέατος)	Β. Λουγκοβόης
Τετάρτη 26-10-2022	17:00-19:00	Λειτουργικές ιδιότητες των πρωτεϊνών σε συστήματα τροφίμων (II) (γαλακτωματοποίηση λίπους, αφρισμός, πηκτικές & ιξωδοελαστικές ιδιότητες)	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Supply Chain Management	Κ. Λαμπροπούλου

Πέμπτη 27-10-2022	17:00-19:00	Χαρακτηριστικά ποιότητας αναλυτικών μεθόδων -Επικύρωση αναλυτικών μεθόδων	Θ. Τσιάκα
	19:00-21:00	Supply Chain Management - Logistics	Κ. Λαμπροπούλου

### 3<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 31-10-2022	17:00-19:00	Ψυχομετρία	Α. Λάζου
	19:00-21:00	Βασική στατιστική επεξεργασία αναλυτικών δεδομένων	Θ. Τσιάκα
Τρίτη 01-11-2022	17:00-20:00	Μεθοδολογία Έρευνας (Μέρος Α)	Θ. Τσιάκα
Τετάρτη 02-11-2022	17:00-19:00	Ορθή Βιομηχανική και Υγιεινή Πρακτική Ι	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Ισοζύγια Μάζας και Ενέργειας (Μέρος Α)	Π. Ηγουμενίδης
Πέμπτη 03-11-2022	17:00-19:00	Ορθή Βιομηχανική και Υγιεινή Πρακτική ΙΙ	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Ισοζύγια Μάζας και Ενέργειας (Μέρος Β)	Π. Ηγουμενίδης

### 4<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 07-11-2022	17:00-19:00	Νέες μη συμβατικές πηγές πρωτεϊνών	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Μικροβιακή αλλοίωση των τροφίμων	Σ. Κοντελής
Τετάρτη 09-11-2022	17:00-19:00	Εισαγωγή στην διακριτική ανάλυση (Discriminant Analysis)	Δ. Κάβουρας
	19:00-21:00	Εφαρμογές της διακριτικής ανάλυσης στα τρόφιμα	Δ. Κάβουρας
Πέμπτη 10-11-2022	17:00-19:00	Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης – Νομοθεσία	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Μετάδοση θερμότητας (Μέρος Α)	Μ. Γιαννακούρου

### 5<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 14-11-2022	17:00-19:00	Μετάδοση θερμότητας (Μέρος Β)	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	Μετάδοση θερμότητας (Μέρος Γ)	Α. Λάζου
Τρίτη 15-11-2022	17:00-19:00	Ανασκόπηση μεθόδων προσδιορισμού γενικής χημικής σύστασης, πεδίο εφαρμογής και περιορισμοί τους	Ε. Κρίτση
	19:00-21:00	Ένζυμα: Γενικές ιδιότητες, ενδογενής δράση σε ζωϊκούς και φυτικούς ιστούς	Δ. Χούχουλα

Τετάρτη 16-11-2022	17:00-19:00	Ένζυμα: Χρήση στην τεχνολογία τροφίμων	Δ. Χούχουλα
	19:00-21:00	Ειδικοί αλλοιογόνοι οργανισμοί μυωδών τροφίμων Κρέας/ Ιχθυηρά	Ο. Παπαδοπούλου
Πέμπτη 17-11-2022	17:00-19:00	<b>Επέτειος Πολυτεχνείου</b>	
	19:00-21:00		

#### 6<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 21-11-2022	17:00-19:00	Ψύξη τροφίμων	Α. Λάζου
	19:00-21:00	Μικροβιακοί δείκτες, πρότυπα & κριτήρια	Σ. Κοντελής
Τετάρτη 23-11-2022	17:00-19:00	Προηγμένες Τεχνικές Εκχύλισης συστατικών τροφίμων	Θ. Τσιάκα
	19:00-21:00	Βασικές αρχές βιοαναλυτικών τεχνικών (Elisa, PCR, κλπ.) και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων	Δ. Χούχουλα
Πέμπτη 24-11-2022	17:00-19:00	Μεθοδολογία Πειραματικού Σχεδιασμού	Θ. Τσιάκα
	19:00-21:00	Αξιολόγηση συμπληρωμάτων διατροφής	Α. Κανέλλου

#### 7<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 28-11-2022	17:00-19:00	Ζυμώσεις τροφίμων	Σ. Κοντελής
	19:00-21:00	Φασματοχημικές τεχνικές (Φασματοφωτομετρία ορατού - υπεριώδους, φασματομετρία ατομικής απορρόφησης, φθορισμομετρία, κλπ.) και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Α)	Β. Σινάνογλου
Τρίτη 29-11-2022	17:00-20:00	Μεθοδολογία Έρευνας (Μέρος Β)	Θ. Τσιάκα
Τετάρτη 30-11-2022	17:00-19:00	Φασματοχημικές τεχνικές (Φασματοφωτομετρία ορατού - υπεριώδους, φασματομετρία ατομικής απορρόφησης, φθορισμομετρία, κλπ.) και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Β)	Β. Σινάνογλου
	19:00-21:00	Επισκόπηση στους μονο-, ολιγο- και πολυσακχαρίτες τροφίμων	Δ. Χούχουλα
Πέμπτη 01-12-2022	17:00-19:00	Θερμική επεξεργασία (μέρος Α)	Ν. Στοφόρος
	19:00-21:00	Θερμική επεξεργασία (μέρος Β)	Μ. Γιαννακούρου

8<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 05-12-2022	17:00-19:00	Θερμική επεξεργασία (μέρος Γ)	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	Βασικές αρχές και τεχνικές χρωματογραφίας - ανιχνευτές και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Α)	Ε. Στρατή
Τετάρτη 07-12-2022	17:00-19:00	Βασικές αρχές και τεχνικές χρωματογραφίας - ανιχνευτές και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Β)	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Λειτουργικές ιδιότητες πολυσακχαριτών στα τρόφιμα	Β. Λουγκοβόης
Πέμπτη 08-12-2022	17:00-19:00	Σπορογόνα βακτήρια	Β. Σπηλιώτης
	19:00-21:00	Εισαγωγή στη Νομοθεσία Τροφίμων	Ε. Τσάκαλη

9<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 12-12-2022	17:00-19:00	Βασικές αρχές Φασματομετρίας μάζας και εφαρμογές στα τρόφιμα	Π. Ζουμπουλάκης
	19:00-21:00	Διαδικασίες ανάκλησης, διακίνησης & καταστροφής τροφίμων	Σ. Κοντελής
Τετάρτη 14-12-2022	17:00-19:00	Ασηπτική επεξεργασία των τροφίμων	Σ. Παπαδάκης
	19:00-21:00	Αντιδράσεις αμαύρωσης τροφίμων (Μελέτες περιπτώσεων)	Δ. Χούχουλα
Πέμπτη 15-12-2022	17:00-19:00	Σχεδιασμός και κανόνες κατασκευής των εργοστασίων παραγωγής τροφίμων	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Ταχείες Μέθοδοι Μικροβιολογικής Ανάλυσης	Σ. Κοντελής

10<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 19-12-2022	17:00-19:00	Εδώδιμες μεμβράνες και επικαλύψεις στα τρόφιμα	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Ενεργότητα ύδατος	Β. Καραθάνος
Τετάρτη 21-12-2022	17:00-19:00	Καθαρισμός και απολύμανση	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Εφαρμογές της μοριακής Βιολογίας στην Μικροβιολογία τροφίμων	Δ. Χούχουλα
Πέμπτη 22-12-2022	17:00-19:00	Λιπίδια: Δομή & κατάταξη, τάξεις λιπιδίων	Β. Σινάνογλου
	19:00-21:00	Φασματοσκοπικές τεχνικές [Υπερύθρου (IR) και Πυρηνικού Μαγνητικού Συντονισμού (NMR)] και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Α)	Ε. Κρίση

11<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 09-01-2023	17:00-19:00	Φασματοσκοπικές τεχνικές [Υπερύθρου (IR) και Πυρηνικού Μαγνητικού Συντονισμού (NMR)] και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Β)	Ε. Κρίτση
	19:00-21:00	Λιπίδια: Ιδιότητες, βιολογικός ρόλος, χρήσεις στα τρόφιμα	Ε. Στρατή
Τετάρτη 11-01-2023	17:00-19:00	Σταθερότητα τροφίμων ισόθερμοι σταθερότητας	Β. Καραθάνος
	19:00-21:00	Ταχείες μέθοδοι για εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων Ι	Σ. Κοντελής
Πέμπτη 12-01-2023	17:00-19:00	Ταχείες μέθοδοι για εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων ΙΙ	Σ. Κοντελής
	19:00-21:00	Μύκητες και μυκοτοξίνες	Α. Μπατρίνου

12<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 16-01-2023	17:00-19:00	Ολιστικές Τεχνικές Ανάλυσης στα Τρόφιμα – παραδείγματα και εφαρμογές	Π. Ζουμπουλάκης
	19:00-21:00	Εφαρμογές στατιστικών μεθόδων στα τρόφιμα Ι	Β. Καραγιάννη
Τετάρτη 18-01-2023	17:00-19:00	Υαλώδης μετάπτωση	Α. Λάζου
	19:00-21:00	Πρόσθετα τροφίμων	Ε. Στρατή
Πέμπτη 19-01-2023	17:00-20:00	Μικροβιολογική Διάρκεια ζωής τροφίμων	Β. Βαλδραμιδης
	20:00-22:00	Παθογόνοι μικροοργανισμοί στα τρόφιμα (Μέρος Α)	Α. Μπατρίνου

13<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 23-01-2023	17:00-19:00	Παθογόνοι μικροοργανισμοί στα τρόφιμα (Μέρος Β)	Α. Μπατρίνου
	19:00-21:00	Εφαρμογές στατιστικών μεθόδων στα τρόφιμα ΙΙ	Β. Μπάρτζης
Τετάρτη 25-01-2023	17:00-19:00	Αναδυόμενοι τροφιμογενείς κίνδυνοι στα τρόφιμα	Α. Μπατρίνου
	19:00-21:00	Βιταμίνες και ανόργανα συστατικά τροφίμων	Α. Κανέλλου
Πέμπτη 26-01-2023	17:00-19:00	Τεχνολογία BLOCKCHAIN - Ψηφιακή Ιχνηλάτιση Αγροτικών Προϊόντων	Ν. Χωριανόπουλος
	19:00-21:00	Ακτινοβόληση τροφίμων	Ε. Κρίτση