



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΑΝΑΘΕΣΗ ΕΠΙΤΡΟΠΩΝ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ 2024-2025

A/A	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΘΕΜΑ	ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ/ΕΠΙΤΡΟΠΗ
1	Αδαμαντιάδη Αμαλία	Μελέτη των μηχανικών ιδιοτήτων και των φαινομένων ρόφησης υγρασίας σε μεμβράνες χιτοζάνης για εφαρμογές στη συσκευασία τροφίμων/Study of the mechanical properties and moisture sorption isotherm in chitosan membranes for food packaging applications	Ε. Γώγου Π. Ζουμπουλάκης Θ. Τσιάκα
2	Αθανασίου Καλλιόπη	Ανάπτυξη νέου προβιοτικού προϊόντος τύπου Kombucha με χρήση μεσογειακού χαρουπιού (Ceratonia siliqua L.) και μελέτη βιοδραστικότητας. Development of a new probiotic Kombucha type product using Mediterranean carob (Ceratonia siliqua L.) and study of its bioactivity.	Α. Μπατρίνου Ε. Τσάκαλη Σ. Κοντελής
3	Αθανασοπούλου Στρατονίκη	Χαρακτηρισμός φυτικών ροφημάτων για την αξιολόγηση του φυτοχημικού τους προφίλ/Characterization of plant-based beverages for the evaluation of their Phytochemical profile	Θ. Τσιάκα Ε. Κρίση, Β. Σινάνογλου
4	Βάσσου Μαρία	Υπολείμματα φυτοπροστατευτικών προϊόντων σε φρούτα και λαχανικά: Αναλυτικές μέθοδοι, κανονιστικό πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης και αξιολόγηση κινδύνου για τον καταναλωτή/ Pesticide Residues in Fruits and Vegetables: Analytical Methods, EU Regulatory Framework, and Consumer Risk Assessment	Π. Κ. Ρέβελου Ε. Στρατή Ν. Μαραγκού
5	Γκίκα Ιωάννα	Μελέτη in vitro της αναστολής της δράσης της α-αμυλάσης από φυτικά εκχυλίσματα/In vitro study of the inhibition of α-amylase activity by plant extracts	Ε. Στρατή Α. Μπατρίνου Ε. Κρίση
6	Δέδε Αναστασία	Ανάπτυξη και μελέτη νανοσύνθετων μεμβρανών χιτοζάνης/Development and study of chitosan nanocomposite membranes	Ε. Γώγου Π. Ζουμπουλάκης Α. Μπατρίνου
7	Δελή Έλενα	Μελέτη απομόνωσης του χλωροφύκου Chlorella από υδάτινα οικοσυστήματα και καλλιέργειας του με σκοπό την παραγωγή διατροφικού συμπληρώματος./ Study of the isolation and cultivation of Chlorella algae from aquatic ecosystems for the production of nutritional supplement	Α.Μπατρίνου Β. Μπάρτζης Β. Σινάνογλου
8	Καλαντζάκη Νίκη	Διατροφοδραστικά συστατικά στο κρασί/Nutraceuticals in wine	Ν. Μαραγκού Ε. Στρατή

			Θ. Τσιάκα
9	Καπλαντζή Ειρήνη	Κουλιοκάκη και τρόφιμα χωρίς γλουτένη: Προκλήσεις, καινοτομίες, ασφάλεια και ποιότητα τροφίμων/Celiac disease and gluten-free foods: Challenges, innovations, food safety and quality	A. Μπατρίνου Α. Κανέλλου Ε. Τσάκαλη
10	Καρακατσάνης Μάριος	In vitro μελέτη της ανασταλτικής ικανότητας μυκήτων του γένους Morchella, έναντι των ενζύμων της ακετυλοχολινεστεράσης και της οξειδάσης της ξανθίνης/in vitro study of the inhibitory potential of fungi of the genus Morchella against acetylcholinesterase and xanthine oxidase enzymes	Π. Χριστοδούλου Β. Σινάνογλου Ε. Κρίτση
11	Καρυπίδης Φώτιος	Βιολογική παραγωγή και πιστοποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου – ποιοτικές διαφορές από το συμβατικό/Organic production and certification of extra virgin olive oil – qualitative differences from conventional	Ι. Τσάκης Ε. Στρατή Κ. Λαμπροπούλου
12	Καρκάνη Δήμητρα	Κύριες μη συμμορφώσεις που καταγράφονται κατά την διάρκεια επιθεωρήσεων πιστοποίησης συστημάτων για την Διαχείριση της Ασφάλειας των Τροφίμων. Πιθανές αιτίες και συνέπειες/Main non conformities recorded during food safety management system certification inspections. Possible causes and consequences	Κ. Λαμπροπούλου Ε. Τσάκαλη Ι. Τσάκης
13	Κυριακάτη Δήμητρα	Εντοπισμός, σύγκριση και αξιολόγηση διαιτολογικών προγραμμάτων/εφαρμογών (στην Ελληνική γλώσσα)/ Recording and assessment of dietary tools/apps in Greece	A. Κανέλλου Δ. Χούχουλα Β. Μπάρτζης
14	Λάγγης Αλέξανδρος	Ο ρόλος του παγωτού στη σύγχρονη διατροφή: Πολυτέλεια ή λειτουργικό τρόφιμο/The role of ice cream in modern nutrition: Indulgence or functional Food	Ε. Τσάκαλη Α. Κανέλλου Ε. Στρατή
15	Λέκκα Δήμητρα	Επίδραση των μεθόδων επεξεργασίας τροφίμων στη διατροφική αξία και ασφάλεια/Impact of food processing methods on nutritional value and safety	A. Κανέλλου Ε. Ξανθάκης Ε. Γώγου
16	Λίτσα Μιχαέλα	Χαρακτηρισμός φυτοχημικού προφίλ μπαχαρικών με χρήση υγρής χρωματογραφίας – φασματοφωτομετρίας μάζας/Characterization of phytochemical profile of spices using liquid chromatography-mass spectrophotometry	Θ. Τσιάκα Ε. Ξανθάκης, Ε. Γώγου
17	Πανισίδου Ειρήνη	In vitro μελέτη της αντιοξειδωτικής δράσης εκχυλισμάτων περιβλήματος (silver skin) κόκκων καφέ, με συμπληρωματική αξιολόγηση της ικανότητας αναστολής πρωτεϊνών-στόχων μέσω υπολογιστικών προσεγγίσεων/In vitro evaluation of the antioxidant activity of coffee silver skin extracts with complementary computational assessment of target protein inhibition	Π. Χριστοδούλου Β. Σινάνογλου Σ. Κοντελής

18	Παντελή Βασιλική	Κουλτούρα Ασφάλειας Τροφίμων: εργαλεία αποτίμησης και πλεονεκτήματα εφαρμογής/ Food Safety Culture: Assessment tools and implementation benefits	Ε. Τσάκαλη Κ. Λαμπροπούλου Ι. Τσάκνης
19	Πολύζου Μαρία-Ευαγγέλια	Αξιολόγηση της εφαρμογής βιοδραστικών μεμβρανών χιτοζάνης ως υλικό επικάλυψης σε νωπά φρούτα και λαχανικά/Evaluation of bioactive chitosan films applications as a coating material in fresh fruits and vegetables	Ε. Γώγου Π. Ζουμπουλάκης Ε. Ξανθάκης
20	Πολυκρέτη Βασιλική	Ανάλυση και σχεδιασμός της ξήρανσης σε στρώμα αφρού και εκτίμηση των ιδιοτήτων των αφυδατωμένων σκόνων/Analysis and design of foam mat drying and evaluation of the properties of dehydrated powders	Α. Λάζου Σ. Πρωτονοταρίου Ε. Ξανθάκης
21	Πουλόπουλος Λάμπρος	Αναδυόμενες μυκοτοξίνες, επιδημιολογικά δεδομένα, τοξικότητα και τρόποι ανίχνευσης/ Emerging mycotoxins, epidemiological data, toxicity and detection methods	Ο. Παπαδοπούλου Σ. Κοντελής Ν. Μαραγκού
22	Σαββοπούλου Ευαγγέλια	Ανάπτυξη και αξιολόγηση χρήσης ενεργής συσκευασίας σε φρέσκα τεμαχισμένα φρούτα/Development and assessment of active packaging for fresh cut fruits	Μ. Γιαννακούρου Ε. Γώγου Α. Λάζου
23	Σακκά Παναγιώτα – Μαρία	Μελέτη προφίλ λιπιδίων εθελοντών με μεταβολικά σύνδρομα με χρήση υγρής χρωματογραφίας-φασματομετρίας μάζας/ Lipid profiling of volunteers with metabolic syndromes using Liquid Chromatography – Mass Spectrometry	Θ. Τσιάκα Π. Ζουμπουλάκης, Π. Χριστοδούλου
24	Τσομπανίδου Έρις – Μαρίνα	Ανάλυση και σχεδιασμός της διεργασίας αφρισμού σε ημιστερεά υπολείμματα επεξεργασίας βιομηχανίας τροφίμων/ Analysis and development of foaming process in semi-solid food processing industry side streams	Α. Λάζου Σ. Κοντελής Σ. Πρωτονοταρίου
25	Φραγκιαδάκη Μαρία	Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων στον κλάδο HO.RE.CA (Hotel-Restaurant-Café)/Food Safety Management Systems at HO.RE.CA (Hotel-Restaurant-Café) sector	Ε. Τσάκαλη Ι. Τσάκνης Π. Ρέβελου
26	Χρήστου Μαρία	Βρώσιμοι μύκητες ως πηγή βιοδραστικών ενώσεων με δυνητική αναστολή του ενζύμου της ακετυλοχολινεστεράσης (AChE): Μια in silico προσέγγιση/Edible mushrooms as a source of bioactive compounds with potential acetylcholinesterase (AChE) inhibitory activity: An in silico approach	Ε. Κρίτση Β. Σινάνογλου Π. Χριστοδούλου