

ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΘΕΜΑΤΑ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΕΞΑΜΗΝΟ 2023-24

ΔΗΜΗΤΡΕΛΗ ΓΕΩΡΓΙΑ	Μελέτη παραγόντων που επηρεάζουν την παραγωγή κεφιλάνης Factors that affect kefir production
	Μελέτη ιδιοτήτων κρυστοποιημένων και μεμβρανών κεφιλάνης Evaluation of the properties of kefir cryogels and films
	Επίδραση της καλλιέργειας εκκίνησης στις ιδιότητες τυριού αλοιφώδους υφής με τη χρήση κεφίρ Effect of starter culture on the properties of spreadable-type cheese produced with kefir
ΙΜΣΙΡΙΔΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	Γενετική πληθυσμών του είδους <i>Penaeus aztecus</i> (γαρίδα) στην Ανατολική Μεσόγειο Population genetics of species <i>Penaeus aztecus</i> (shrimp) in the Eastern Mediterranean
	Ταυτοποίηση ψαριών του γλυκού νερού με τη χρήση γενετικών αναλύσεων Identification of freshwater fish using genetic analyses
ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗ ΕΛΕΝΗ	Μελέτη της μεθόδου παραλαβής του ελαίου στην απόδοση και την ποιότητα ελαίου από εντόσθια τσιπούρας Effect of the method of oil extraction by <i>Sparus aurata viscera</i> on oil recovery and quality
	Μελέτη της μεθόδου παραλαβής του ελαίου στην απόδοση και την ποιότητα ελαίου από παραπροϊόντα επεξεργασίας τσιπούρας πλην εντοσθίων Effect of the method of oil extraction by <i>Sparus aurata</i> by-products excluding the viscera on oil recovery and quality
	Ιδιότητες ελαίων μικροφυκών και δυνητικές εφαρμογές Properties of microalgae oils and potential uses
ΚΑΡΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΒΑΣΙΛΗΣ	Επίδραση της τεχνητής γήρανσης σε φακές, καστανό ρύζι και ρύζι basmati συσκευασμένων σε φιλμ αμύλου με βιοενεργες ουσίες Effect of artificial aging on lentils, brown and basmati rice packaged in starch films with bioactive substances

	<p>Επίδραση τεχνητού ενοφθαλισμού με επιλεκτικές καλλιέργειες βακτηρίων στις φυσικοχημικές ιδιότητες και το χρώμα προϊόντος σύγκοπτου κρέατος σε συσκευασία από φιλμ αμύλου</p> <p>Effect of artificial inoculation with selected bacterial cultures on the physicochemical properties and color of an emulsion meat product in starch film packaging</p>
ΚΟΥΛΟΥΡΗΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ	<p>Μελέτη με υπολογιστική ρευστοδυναμική της θέσης του ψυχρού σημείου κατά την διάρκεια της αποστείρωσης κυλινδρικής κονσέρβας.</p> <p>A CFD study of the cold spot position in a cylindrical can during sterilization</p>
	<p>Ανάπτυξη μελετών ανάλυσης κύκλου ζωής στον προσομοιωτή διεργασιών SuperPro Designer</p> <p>Development of Life Cycle Assessment (LCA) studies on the process simulator SuperPro Designer</p> <p>Σημείωση: μόνο για φοιτητές που έχουν περάσει Μελέτη</p>
	<p>Ανάπτυξη μοντέλου υπολογιστικής ρευστοδυναμικής (CFD) για την προσομοίωση της αποστείρωσης ημιπληρούμενων περιεκτών</p> <p>Development of a CFD model for the simulation of sterilization of semi-filled containers</p> <p>Σημείωση: Για μόνο 1 φοιτητή (υπάρχει ήδη δεύτερος με αυτό το θέμα)</p>
ΜΑΡΙΝΟΠΟΥΛΟΥ ANNA	<p>Παραγωγή και χαρακτηρισμός βιοαποικοδομήσιμων φιλμ αμύλου με τη προσθήκη παραπροϊόντων επεξεργασίας σταφυλιών</p> <p>Production and characterization of biodegradable starch films with the addition of grape by-products</p>
ΜΩΡΙΚΗ ΑΜΑΛΙΑ	<p>Απομόνωση και χαρακτηρισμός μικροπλαστικών από τα επιφανειακά ιζήματα του Θερμαϊκού κόλπου</p> <p>Microplastic extraction and characterization from the surface sediments in Thermaikos Gulf</p>
ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΜΑΡΙΑ	<p>Εμπλουτισμός μη διογκούμενου άρτου τύπου πίτας μαλακού σίτου, με αλεύρι ελληνικού μονόκοκκου σίτου (<i>Triticum monococcum</i>, Καπλουτζάς)</p>

	<p>Enrichment of soft wheat pita bread, with Greek einkorn wheat flour (<i>Triticum monococcum</i>, Kaploutzas)</p>
	<p>Ανάπτυξη και βελτιστοποίηση συνταγής μη διογκούμενου άρτου τύπου πίτας με άλευρο ελληνικού μονόκοκκου σίτου (<i>Triticum monococcum</i>, Καπλουτζάς) και προζυμιού από κεφίρ</p> <p>Development and recipe optimization of flat bread with Greek einkorn wheat (<i>Triticum monococcum</i>, Kaploutzas) and kefir sourdough</p>
<p>ΡΙΤΖΟΥΛΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ</p>	<p>Ανάκτηση κυτταρινικού κλάσματος από παραπροϊόντα επεξεργασίας τροφίμων. Reclaim of cellulosic fractions from food processing by-products.</p> <p>Μελέτη δυαδικών συστημάτων υδροκολλοειδών - βλεννίνης Investigation of hydrocolloid - mucin binary systems</p> <p>Μελέτη διφασικών ελαιοπηκτών Investigation of biphasic oleogels</p>
<p>ΣΚΕΝΤΗ ΑΝΤΡΙΑΝΑ</p>	<p>Επίδραση της προσθήκης αλεύρου βελανιδιού στην δομή και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του μη διογκούμενου ψωμιού: μελέτη των φαινολικών συστατικών και αντιοξειδωτικής ικανότητας.</p> <p>Impact of the enrichment of the pita flatbread with acorn flour on the food structure and sensory characteristics: study of phenolic compounds and antioxidant capacity.</p>