



ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΔΑΣΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΦΥΣΙΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΟΜΕΑΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟ ΕΤΟΣ 2026-2027

ΘΕΜΑΤΑ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

A/A	ΘΕΜΑ ή Ερευνητικά Ενδιαφέροντα	ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ	ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ
1	Τεχνολογία επιτραπέζιας ελιάς	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
2	Τεχνολογία παραγωγής ελαιολάδου	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
3	Φύλλα ελιάς-εμπλουτισμός ελαιολάδου σε φαινολικά συστατικά	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
4	Βραστικότητα φακής-φασολιού	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Δ. Γερασόπουλος
5	Επίδραση της ιχθυοπυκνότητας στην αντιοξειδωτική απόκριση της καραβίδας (<i>Pontastacus leptodactylus</i>) σε διαφορετικά αναπτυξιακά στάδια: Βιοχημικοί δείκτες οξειδωτικού στρες	Ιχθυοκομίας και Αλιείας	Γ. Γιάντσης
6	Διερεύνηση της αντιοξειδωτικής άμυνας σε μύδια (<i>Mytilus spp.</i>) μετά από προσαρμοστική έκθεση (hardening) σε θερμικό στρες και η σχέση της με την ποιότητα της σάρκας τους	Ιχθυοκομίας και Αλιείας	Γ. Γιάντσης
7	Βελτιστοποίηση διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων (ξήρανση, συμπύκνωση, εκχύλιση, προσρόφηση, ενθυλάκωση)	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
8	Σχεδιασμός διεργασιών διαχείρισης αποβλήτων βιομηχανιών τροφίμων (απόβλητα ελαιουργείων, οиноποίησης, βιομηχανίας φρούτων και λαχανικών)	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
9	Ανάκτηση βιολειτουργικών συστατικών από παραπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων με στόχο την ενσωμάτωσή τους σε τρόφιμα	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα
10	Μαθηματική περιγραφή διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	Α. Γούλα

11	Μοντελοποίηση διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων με χρήση προγραμμάτων υπολογιστικής ρευστομηχανικής (CFD)	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	A. Γούλα
12	Ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων που περιγράφουν τις μεταβολές συστατικών τροφίμων σε διεργασίες ξήρανσης και θερμικής επεξεργασίας	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	A. Γούλα
13	Μικροοργανισμοί δείκτες της κλιματικής αλλαγής	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
14	Μικροβιακές αλληλεπιδράσεις στην ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
15	Παράγοντες που επηρεάζουν τη επιβίωση και ανάπτυξη μικροοργανισμών των τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
16	Μελέτη του αμυντικού μηχανισμού των παθογόνων μικροοργανισμών	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
17	Μελέτη γονιδίων μικροοργανισμών των τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
18	Αποκρυπτογράφηση γενετικών ρυθμιστικών δικτύων παθογόνων μικροοργανισμών	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
19	Αποτύπωση της μικροχλωρίδας τροφίμων	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
20	Πολυλειτουργικές ιδιότητες μικροοργανισμών απομονωμένων από παραδοσιακά ζυμούμενα τρόφιμα	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
21	Επίδραση μικροοργανισμών και μεταβολικών τους προϊόντων στην ενιαία υγεία	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
22	Επίδραση μικροοργανισμών και μεταβολικών τους προϊόντων στην μηδενική πείνα	Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων	A. Δουλγεράκη
23	Τεχνολογία παραγωγής αλλαντικών χωρίς κρέας	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	E. Κατσανίδης
24	Υποκατάσταση νιτρωδών και φωσφορικών σε προϊόντα κρέατος	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	E. Κατσανίδης
25	Τρισδιάστατη εκτύπωση τροφίμων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	E. Κατσανίδης
26	Τεχνολογία και ποιότητα κρέατος και προϊόντων κρέατος	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	E. Κατσανίδης
27	Τεχνολογία και ποιότητα αλιευμάτων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	E. Κατσανίδης
28	Μελέτη επίδρασης συνθήκων επεξεργασίας στην ποιότητα τροφίμων με χρήση ψηφιακών εργαλείων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	A. Κυριακούδη

29	Βελτιστοποίηση διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων με χρήση ψηφιακών εργαλείων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	A. Κυριακούδη
30	Αξιοποίηση παραπροϊόντων επεξεργασίας τροφίμων ως πηγές συστατικών (π.χ. αντιοξειδωτικά, χρωστικές) με ενδιαφέρον για τη βιομηχανία τροφίμων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	A. Κυριακούδη
31	Ανάπτυξη προγνωστικών μοντέλων AI για την εκτίμηση της διάρκειας ζωής (shelf-life) τροφίμων	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	A. Κυριακούδη
32	Ενθυλάκωση βιοδραστικών συστατικών: Μελέτη επίδρασης παραμέτρων διεργασίας με αλγορίθμους μηχανικής μάθησης	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	A. Κυριακούδη
33	Μελέτη επίδρασης συνθηκών επεξεργασίας στη βιοπροσπελασιμότητα (bioaccessibility) βιοδραστικών συστατικών τροφίμων με <i>in vitro</i> μοντέλο προσομοίωσης της πέψης	Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων	A. Κυριακούδη
34	Επεξεργασία αποβλήτων βιομηχανιών παραγωγής και μεταποίησης τροφίμων για την παραγωγή βιοαερίου	Γεωργικών Κατασκευών και Εξοπλισμού	Θ. Κωτσόπουλος
35	Επεξεργασία αποβλήτων βιομηχανιών παραγωγής και μεταποίησης τροφίμων για την παραγωγή βιοαερίου	Γεωργικών Κατασκευών και Εξοπλισμού	Θ. Κωτσόπουλος
36	Φυσικοχημικές ιδιότητες και σταθερότητα φυτικών ροφημάτων με γεύσεις	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	A. Λαζαρίδου
37	Μελέτη της επίδρασης διαφορετικών επιπέδων πλαστικοποιητών στις ιδιότητες μεμβρανών ζεΐνης	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	A. Λαζαρίδου
38	Επίδραση εδώδιμων μεμβρανών στη διατήρηση των οργανοληπτικών και φυσικοχημικών χαρακτηριστικών τροφίμων κατά την αποθήκευση	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	A. Λαζαρίδου
39	Μελέτη παραπροϊόντων ή υποπροϊόντων ή αποβλήτων της βιομηχανίας τροφίμων ως εδαφοβελτιωτικών υλικών	Εδαφολογίας	Θ. Ματσή
40	Μελέτη της ενζυμικής υδρόλυσης πρωτεϊνών από διαφορετικές μήτρες τροφίμων με <i>in vitro</i> προσομοίωση της γαστρεντερικής πέψης.	Τεχνολογίας Γάλακτος	A. Μιχαηλίδου
41	Προσδιορισμός ελεύθερων αμινοξέων σε επιλεγμένα τρόφιμα και διερεύνηση της καταλληλότητάς τους ως δεικτών ποιότητας και θρεπτικής αξίας	Τεχνολογίας Γάλακτος	A. Μιχαηλίδου
42	Διερεύνηση των διατροφικών και λειτουργικών χαρακτηριστικών επιλεγμένων προϊόντων με έμφαση στη σύγχρονη διατροφή.	Τεχνολογίας Γάλακτος	A. Μιχαηλίδου
43	Συσχέτιση της μητρικής διατροφής κατά την κύηση με τη σύσταση βιολογικών υγρών της μητέρας.	Τεχνολογίας Γάλακτος	A. Μιχαηλίδου

44	Αξιολόγηση του ρόλου της μητρικής διατροφικής κατάστασης και της αύξησης βάρους στην κύηση στα ανθρωπομετρικά χαρακτηριστικά γέννησης.	Τεχνολογίας Γάλακτος	A. Μιχαηλίδου
45	Διερεύνηση των παραγόντων που επηρεάζουν τη σταθερότητα στο ράφι, την υφή, τις ρεολογικές ιδιότητες και τη μικροδομή προϊόντων γιαουρτιού	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
46	Εναλλακτικά γαλακτοκομικών προϊόντων (Vegan)	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
47	Χρήση νανοσωματιδίων για την παρασκευή καινοτόμων προϊόντων	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
48	Αντικατάσταση του λίπους του γάλακτος με δομημένα συστήματα φυτικών ελαίων	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
49	Ενσωμάτωση αρωματικών συστατικών σε λευκά τυριά άλμης	Τεχνολογίας Γάλακτος	Θ. Μοσχάκης
50	Εκχύλιση και φυσικοχημικός χαρακτηρισμός πηκτίνης από υποπροϊόντα ροδάκινου με τη χρήση ήπιων οργανικών οξέων και υπερήχων	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	I. Μουρτζίνος
51	Ανάκτηση κυτταρίνης και λιγνίνης από πυρήνες ροδάκινου με τη χρήση εναλλακτικών διαλυτών	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	I. Μουρτζίνος
52	Ανάπτυξη μεμβρανών από χιτοζάνη με τη χρήση όξινων βαθέως εύτηκτων διαλυτών	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	I. Μουρτζίνος
53	Ανάπτυξη ενεργών μεμβρανών από χιτοζάνη με εκχύλισμα από παραπροϊόντα ελαιολαιού .	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	I. Μουρτζίνος
54	Εκχύλιση ελαιοπυρήνα με χρήση υπερκρίσιμου διοξειδίου του άνθρακα	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	I. Μουρτζίνος
55	Εκχύλιση βιοδραστικών συστατικών από κλαδευτικά υπολείμματα ελιάς με χρήση πράσινων διαλυτών	Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων	I. Μουρτζίνος
56	Σήμανση και Ετικέτες Τροφίμων (πχ Nutri-score) ως Εργαλείο Πολιτικής για τη Γεωργία και τα Τρόφιμα	Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων, Αγροτικής Πολιτικής και Συνεταιρισμών	Δ. Νάτος
57	Αγροτική Πολιτική και Υπερ-επεξεργασμένα Τρόφιμα: Προκλήσεις για την Αγροδιατροφική Αλυσίδα	Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων, Αγροτικής Πολιτικής και Συνεταιρισμών	Δ. Νάτος
58	Ανισορροπίες Ισχύος στην Αλυσίδα Τροφίμων και Διαμόρφωση Τιμών: Ο Ρόλος της Αγροτικής Πολιτικής	Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων, Αγροτικής Πολιτικής και Συνεταιρισμών	Δ. Νάτος
59	Κοινή Αγροτική Πολιτική και Νέα Τρόφιμα (novel foods)	Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων, Αγροτικής Πολιτικής και Συνεταιρισμών	Δ. Νάτος
60	Πολιτικές και Διαστάσεις της Απάτης στην Αγροδιατροφική Αλυσίδα (Agri-Food Fraud)	Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων,	Δ. Νάτος

		Αγροτικής Πολιτικής και Συνεταιρισμών	
61	Υιοθέτηση Τεχνητής Νοημοσύνης στην Αγροδιατροφική Αλυσίδα Αξίας: Διακυβέρνηση, Ηθικές Διασφαλίσεις και η Κοινή Αγροτική Πολιτική	Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων, Αγροτικής Πολιτικής και Συνεταιρισμών	Δ. Νάτος
62	Ανάπτυξη βάσης φασματοσκοπικών δεδομένων για την υποστήριξη της ταυτότητας οίνων από τις αμπελουργικές ζώνες της Μακεδονίας	Οινολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών	Σ. Ορδούδη
63	Μελέτη παραγόντων που επηρεάζουν την ποιότητα και σταθερότητα των οίνων κατά την παλαίωσή τους	Οινολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών	Σ. Ορδούδη
64	Αξιοποίηση υποπροϊόντων επεξεργασίας φρούτων για την παραγωγή ποτών χαμηλού αλκοολικού τίτλου	Οινολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών	Σ. Ορδούδη
65	Επίδραση χημικής σύστασης του νερού στην παραγωγή ποτών με χαμηλό αλκοολικό τίτλο	Οινολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών	Σ. Ορδούδη
66	Ανάπτυξη ταχέων μη-καταστρεπτικών μεθόδων ανίχνευσης νοθείας σε οίνους και αλκοολούχα ποτά	Οινολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών	Σ. Ορδούδη
67	Νοθεία αλκοολούχων ποτών: Μετα-ανάλυση δεδομένων με έμφαση σε κινδύνους για τη δημόσια υγεία	Οινολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών	Σ. Ορδούδη
68	Σπατάλη και Απώλεια Τροφίμων	Εργαστήριο Γεωργικών Εφαρμογών & Αγροτικής Κοινωνιολογίας	Μ. Παρταλίδου
69	Προϊόντα ΠΟΠ, ΠΓΕ και γαστρονομικές εμπειρίες στο πλαίσιο του Αγροτουρισμού	Εργαστήριο Γεωργικών Εφαρμογών & Αγροτικής Κοινωνιολογίας	Μ. Παρταλίδου
70	Η σημασία του Αγροτουρισμού στον αειφορικό μετασχηματισμό της αγροδιατροφικής αλυσίδας	Εργαστήριο Γεωργικών Εφαρμογών & Αγροτικής Κοινωνιολογίας	Μ. Παρταλίδου
71	Εντομοφαγία και κοινωνικές ταυτότητες	Εργαστήριο Γεωργικών Εφαρμογών & Αγροτικής Κοινωνιολογίας	Μ. Παρταλίδου
72	Τυπικά αγροδιατροφικά προϊόντα και δεσμοί με τον τόπο παραγωγής	Εργαστήριο Γεωργικών Εφαρμογών & Αγροτικής Κοινωνιολογίας	Μ. Παρταλίδου

73	Επισιτιστική κυριαρχία και Κινήματα τροφίμων.	Εργαστήριο Γεωργικών Εφαρμογών & Αγροτικής Κοινωνιολογίας	Μ. Παρταλίδου
74	Αγροδιατροφική Δικαιοσύνη	Εργαστήριο Γεωργικών Εφαρμογών & Αγροτικής Κοινωνιολογίας	Μ. Παρταλίδου
75	Επεξεργασία αποβλήτων βιομηχανιών παραγωγής και μεταποίησης τροφίμων για την παραγωγή βιοενέργειας, βιολιπασμάτων και βιοζωοτροφών	Εναλλακτικών Ενεργειακών Πόρων στη Γεωργία	Ι. Φωτίδης
76	Επεξεργασία αποβλήτων βιομηχανιών παραγωγής και μεταποίησης τροφίμων για την παραγωγή βιοενέργειας, βιολιπασμάτων και βιοζωοτροφών	Εναλλακτικών Ενεργειακών Πόρων στη Γεωργία	Ι. Φωτίδης
77	Επαγγελματική κατάρτιση εργαζομένων στη βιομηχανία τροφίμων: Ανάγκες, κίνητρα και προσδοκίες	Γεωργικών Εφαρμογών & Αγροτικής Κοινωνιολογίας	Χ. Χαρατσάρη