



## Ενδεικτικά Θέματα Διπλωματικών Εργασιών στον τομέα της Τεχνολογίας Τροφίμων

*Επιβλέπουσα καθηγήτρια: Μ. Κροκίδα*

- 1) Ανάπτυξη ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων ελιάς και προσαρμογή τους στις διατροφικές και γευστικές προτιμήσεις άλλων λαών. (2 διπλωματικές)
- 2) Μελέτη φυσικών προϊόντων από παραδοσιακά Ελληνικά φυτά με χρήση προηγμένων τεχνολογιών εκχύλισης και απομόνωσης: Διερεύνηση της αντιγηραντικής τους δράσης με σκοπό την ανάπτυξη εφαρμογών στην βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών. (2 διπλωματικές)
- 3) Αξιοποίηση των παραπροϊόντων ελληνικών ποικιλιών σταφυλιών για την ανάπτυξη παραδοσιακών τροφίμων υψηλής προστιθέμενης αξίας και μελέτη των περιβαλλοντικών επιπτώσεων μέσω ανάλυσης κύκλου ζωής διεργασιών. (2 διπλωματικές)
- 4) Σχεδιασμός τροφίμων καθορισμένης δομής. Το κλειδί για τη μείωση της περιεχόμενης ζάχαρης και του αλατιού.
  - 4.1. Προσομοίωση συστημάτων τροφίμων σε Matlab (1 διπλωματική)
  - 4.2. Ηλεκτροχημικές μέθοδοι ανάλυσης (1 διπλωματική)
- 5) Καινοτόμα επεξεργασία παραπροϊόντων ελαιολιπιδίου για την ανάκτηση βιοδραστικών ενώσεων και ανάπτυξη βιομηχανικών προϊόντων και ανάλυση κύκλου ζωής τους. (2 διπλωματικές)
- 6) Ανάπτυξη καινοτόμων λειτουργικών τροφίμων βασισμένων στις βιοδραστικές ιδιότητες διαφόρων μορφών προϊόντων Μαστίχας. (1 διπλωματική)
- 7) Εισαγωγή της τεχνολογίας των νανογαλακτωμάτων στην ανάπτυξη τροφίμων τύπου γαλακτώματος ελαίου σε νερό (o/w) όπως φυτική κρέμα και γλάσο επικάλυψης. (2 διπλωματικές)
- 8) Αριστοποίηση της διεργασίας ξήρανσης στην αλυσίδα παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων με στόχο την εξοικονόμηση νερού και ενέργειας. (2 διπλωματικές)
- 9) Βιοδραστικά συστατικά από μικροφύκη ως καινοτόμα πρόσθετα τροφίμων. (2 διπλωματικές)
- 10) Ανάπτυξη καινοτόμων σνακ εμπλουτισμένων με βιαστικά συστατικά και προβιοτικά. (1 διπλωματική)
- 11) Ανάπτυξη προϊόντων με διεργασίες ψησίματος και αντικατάσταση των γλυκαντικών μέσων. (1 διπλωματική)