****

**Μεταπτυχιακές Διπλωματικές Διατριβές 2022**

**1η Συνάντηση, Σάββατο 25 Ιουνίου 2022, 4-6μμ**

1. Περιβαλλοντικές ή/και επισιτιστικές προκλήσεις των σύγχρονων διατροφικών προτύπων (Βάσιος)
2. Η μοναστηριακή διατροφή και τα μοναστήρια ως υπόδειγμα βιωσιμότητας (Βάσιος)
3. Σύγκριση διαφορετικών προτύπων διατροφής υπό το πρίσμα της αειφορίας, π.χ.: μεσογειακής, σκανδιναβικής, χορτοφαγικής, vegan κ.λπ. (Βάσιος)
4. Η βιώσιμη (τοπική) γαστρονομία ως μοχλός ανάπτυξης και εργαλείο ευζωίας (Βάσιος)
5. Η σχολική ή/και αστική καλλιέργεια αγροτικών τροφίμων (π.χ. λαχανόκηπων) για την υλοποίηση εκπαιδευτικών προγραμμάτων για το περιβάλλον, τη διατροφή και τη βιωσιμότητα (Βάσιος)
6. Η παγκόσμια επισιτιστική κρίση: διαχρονικές τάσεις, υφιστάμενη κατάσταση και μελλοντικές προκλήσεις (Βάσιος)
7. Το ‘ταξίδι’ από την τοπική παραγωγή στην παγκόσμια αγορά τροφίμων: η δυναμική και οι προκλήσεις ελληνικών αγροτικών προϊόντων π.χ. του ελαιόλαδου, της μαστίχας ή/και του κρόκου (Βάσιος)
8. Ανάλυση αξιοπιστίας των διαφόρων ερωτηματολογίων (ποιοτικά δεδομένα) που συνήθως συσχετίζονται με ποσοτικά-κλινικά δεδομένα στο πεδίο σας. Κριτήρια ομαδοποίησης της διατροφικής επιβάρυνσης στα γεύματα των ταχυφαγείων (Τρούμπης)
9. Σύγκριση της ποικιλότητας υλών/ειδών μεταξύ υποδειγμάτων εθνικής κουζίνας. Σχέση με τη βιοποικιλότητα της χώρας/περιοχής (Τρούμπης)
10. Ιατρική ανθρωπολογία: πλανητική αλλαγή και ανθρωποζωονόσοι (Τρούμπης)
11. Κοινωνικά δίκτυα και διάχυση πληροφορίας, μηνύματος, σχετικά με τη διατροφή και την ευζωία (Τρούμπης)
12. Η έννοια του well-being ως κορύφωση της ενοποίησης της διατροφικής και περιβαλλοντικής πολιτικής και ζητήματα διακύβερνησης Βορρά-Νότου. (Τρούμπης)
13. Περιβαλλοντικό αποτύπωμα της παχυσαρκίας, Metabolic Food Wastage. Πόσος Πλανήτης θα έχει γίνει λιπώδης ιστός το 2050; (Τρούμπης, Χατζηαντωνίου)
14. Εκτίμηση της σπατάλης τροφίμων στον τομέα της φιλοξενίας και εστίασης (π.χ. continental vs. Ελληνικό πρωινό ξενοδοχείων, το πρόβλημα των μαζικών εκδηλώσεων (κοινωνικές εκδηλώσεις, συνέδρια, κ.λ.π.), η περίπτωση της παραδοσιακής ελληνικής ταβέρνας) (Χατζηαντωνίου)
15. Εκτίμηση σπατάλης σε κοινωνικές δομές (κυλικεία, νοσοκομεία, οίκους ευγηρίας, στρατιωτικές δομές, κ.λ.π.) (Χατζηαντωνίου)
16. Συνήθειες και αντιλήψεις καταναλωτών/πελατών σχετικά με την σπατάλη τροφίμων (π.χ. στη μαζική εστίαση, στα νοικοκυριά, στη μαθητική κοινότητα) (Χατζηαντωνίου)
17. Γρήγορο φαγητό (Fast food) και σπατάλη τροφίμων (π.χ. το μέγεθος του προβλήματος σε σχέση με το μερίδιο αγοράς, το περιβαλλοντικό κόστος της ανθυγιεινής διατροφής, οι συνήθειες των καταναλωτών /δημογραφικά χαρακτηριστικά) (Χατζηαντωνίου)
18. Μελέτη βιοδραστικότητας φυτοχημικών συστατικών αρωματικών φυτών και βοτάνων από την περιοχή του Αγίου Όρους. (Πούλιος Ευθύμιος)
19. Aξιολόγηση της διατροφικής αξίας των μακροθρεπτικών και μικροθρεπτικών συστατικών των τοπικών τροφίμων της περιφέρειας του Βορείου Αιγαίου. (Πούλιος Ευθύμιος)
20. Αξιολόγηση της διατροφικής αξίας των βιοενεργών-φαρμακοθρεπτικών συστατικών των τοπικών τροφίμων της περιφέρειας του Βορείου Αιγαίου. (Πούλιος Ευθύμιος)
21. Ο ρόλος των φαρμακευτικών-αρωματικών φυτών και βοτάνων στην πρόληψη και την θεραπεία του καρκίνου. (Πούλιος Ευθύμιος)
22. Επίδραση φυτοχημικών συστατικών φαρμακευτικών-αρωματικών φυτών και βοτάνων στην γήρανση. (Πούλιος Ευθύμιος)
23. Επιδημιολογική Μελέτη της χρήσης αρωματικών φυτών για την αντιμετώπιση προβλημάτων υγείας. (Κοντογιώργης Χρήστος)
24. Επιδημιολογική μελέτη της χρήσης των συμπληρωμάτων διατροφής κατά την περίοδο της πανδημίας COVID-19. (Κοντογιώργης Χρήστος)
25. Επιδημιολογική μελέτη της χρήσης συμπληρωμάτων διατροφής σε παθογενείς καταστάσεις. (Κοντογιώργης Χρήστος)
26. Φυσικά προϊόντα της Μεσογειακής διατροφής ως αντιφλεγμονώδεις παράγοντες. 2010-2021. (Κοντογιώργης Χρήστος)
27. Βιβλιογραφική διερεύνηση της αντιοξειδωτικής και αντιφλεγμονώδους δράσης των δημητριακών. (Κοντογιώργης Χρήστος)
28. Διατροφική Παρέμβαση διερεύνηση της μεταγευματικής επίδρασης προβιοτικών γιαουρτιών εμπλουτισμένων με εκχύλισμα αλλάδανου σε βιοδείκτες υγειών εθελοντών (Κουτελιδάκης).
29. Ο ρόλος της διατροφής και των λειτουργικών τροφίμων στο ανθρώπινο εντερικό μικροβίωμα (Κουτελιδάκης).
30. Διερεύνηση της επίδρασης των λειτουργικών τροφίμων στον έλεγχο του βάρους και την παχυσαρκία (Κουτελιδάκης).
31. Μεσογειακή Διατροφή και Λειτουργικά Τρόφιμα στην πρόληψη του Διαβήτη Τύπου ΙΙ (Κουτελιδάκης).
32. Συγχρονική μελέτη συσχέτισης του Μεσογειακού τρόπου ζωής με τον Πολυπολιτισμικό Δείκτη Ποιότητας Ζωής (MQLI-Gr) σε ομάδα ασθενών (Κουτελιδάκης).
33. Συγχρονική μελέτη συσχέτισης της Ενσυνείδητης διατροφής και των Διατροφικών Διαταραχών με την Κατάθλιψη το Άγχος και το Στρες. (Κουτελιδάκης).
34. Λειτουργικά τρόφιμα, διατροφή και φυσική δραστηριότητα-αθλητισμός (Κουτελιδάκης).
35. Μελέτη της διατροφικής αξίας, της βιοδραστικότητας και της βιοδιαθεσιμότητας παραδοσιακών λειτουργικών τροφίμων από την περιοχή του Βορείου Αιγαίου (Κανδυλιάρη).
36. Μελέτη της διατροφικής αξίας, της βιοδραστικότητας και της βιοδιαθεσιμότητας αγροτικών υποπροϊόντων από την περιοχή του Βορείου Αιγαίου (Κανδυλιάρη).
37. Αξιολόγηση της ορθόδοξης χριστιανικής νηστείας στους δείκτες υγείας και ευζωίας. (Γιαγκίνης Κωνσταντίνος, Ψαρά Εύη, Καρράς Σπυρίδων)
38. Αξιολόγηση της νηστείας του ραμαζανιού στους δείκτες υγείας και ευζωίας. (Γιαγκίνης Κωνσταντίνος, Ψαρά Εύη, Καρράς Σπυρίδων)
39. Αξιολόγηση της επίδρασης της Μεσογειακής Διατροφής στον κίνδυνο εμφάνισης νευροεκφυλιστικών νοσημάτων. (Γιαγκίνης Κωνσταντίνος, Βαδικόλιας Κωνσταντίνος, Βορβολάκος)
40. Αξιολόγηση του πιθανού προστατευτικού ρόλου της Μεσογειακής Διατροφής έναντι συμπτωμάτων καταθλιπτικής συμπεριφοράς. (Γιαγκίνης Κωνσταντίνος, Σερντάρη Ασπασία, Βορβολάκος)
41. Αξιολόγηση του βαθμού υιοθέτησης της Μεσογειακής Διατροφής σε φοιτητές ανώτατων εκπαιδευτικών ιδρυμάτων. (Γιαγκίνης Κωνσταντίνος, Ψαρά, Μαντζώρου)
42. Διατροφή και αυτισμός (Γιαγκίνης Κωνσταντίνος, Ψαρά, Σερντάρη)
43. Διατροφή και αγχώδεις διαταραχές (Γιαγκίνης, Ψαρά, Σερντάρη)
44. Διατροφή και σχιζοφρένεια (Γιαγκίνης, Ψαρά, Βορβολάκος)
45. Ψυχογενής ανορεξία και ψυχογενής βουλίμια (Γιαγκίνης, Ψαρά, Σερντάρη)
46. Διατροφή στα αυτοάνοσα νοσήματα (Γιαγκίνης, Ψαρά, Βορβολάκος)
47. Διαλειμματική νηστεία (Γιαγκίνης, Ψαρά, Καρράς Σπυρίδων)
48. Διατροφή στην κοιλιοκάκη (Γιαγκίνης, Ψαρά, Μαντζώρου)

****

**Μεταπτυχιακές Διπλωματικές Διατριβές 2022**

**2η Συνάντηση, Σάββατο 2 Ιουλίου 2022, 4-6μμ**

1. Θερμιδικός περιορισμός & μακροζωία (Κιόρτσης)
2. Εξατομικευμένη διατροφή και πρόληψη νοσημάτων: Από τα καρδιαγγειακά και το ΣΔ έως την παχυσαρκία και τον καρκίνο (Κιόρτσης)
3. Ο ρόλος της διατροφής στη θεραπεία του καρκίνου (Κιόρτσης)
4. Προβιοτικά, σωματικό βάρος και αθλητική απόδοση (Κιόρτσης)
5. Δίαιτες πολύ χαμηλών υδ/κων & κετογονικές δίαιτες για τη διαχείριση του ΣΔ (Κιόρτσης)
6. Τροφές πλούσιες σε ω-3 λιπαρά οξέα και οι ευεργετικές επιδράσεις τους στην υγεία. (Τσελέπης Αλέξανδρος)
7. Καρδιοπροστατευτικές δράσεις των φλαβονοειδών. (Τσελέπης Αλέξανδρος)
8. Επίδραση των πολυφαινολών στην εντερική μικροχλωρίδα. (Τσελέπης Αλέξανδρος)
9. Διατροφικά πρότυπα σε καρδιο-μεταβολικά νοσήματα. (Καλαφάτη Ιωάννα)
10. Ο ρόλος της Διατροφής & της Γενετικής προδιάθεσης σε καρδιο-μεταβολικά νοσήματα. (Καλαφάτη Ιωάννα)
11. Μη γαλακτοκομικά προβιοτικά προϊόντα διατροφής: Μια αναδυόμενη ομάδα λειτουργικών τροφίμων (Γκιαούρης)
12. Ενσωμάτωση προβιοτικών σε εδώδιμες μεμβράνες και επιστρώσεις συσκευασίας τροφίμων προς παραγωγή λειτουργικών τροφίμων (Γκιαούρης)
13. Πράσινα βιοκτόνα: τωρινές και μελλοντικές εφαρμογές στη βιομηχανία τροφίμων (Γκιαούρης)
14. Σύγκριση της διατροφικής αξίας, των οργανοληπτικών ιδιοτήτων και της ασφάλειας των βιολογικών και συμβατικών τροφίμων (Γκιαούρης)
15. Αποτοξίνωση καρκινογόνων ενώσεων από στελέχη οξυγαλακτικών βακτηρίων (Γκιαούρης)
16. Καταγραφή συμπεριφοράς και κινήσεων καταναλωτή κατά την επιλογή τροφίμων υψηλής και χαμηλής διατροφικής αξίας. (Γκατζιώνης Κωνσταντίνος)
17. Σύνθεση και χαρακτηρισμός ανθρακούχων προσροφητικών υλικών προερχομένων από υποπροιόντα του αγρο-διατροφικού τομέα (πειραματική). (Ιωάννου Ζαχαρίας)
18. Απομάκρυνση οργανικών ενώσεων με τη χρήση βιο-ροφητών για καθαρισμό του πόσιμου νερού (πειραματική). (Ιωάννου Ζαχαρίας)
19. Χρήση εναλλακτών θερμότητας για θέρμανση/ψύξη ρευστών τροφίμων (θεωρητική ή πειραματική). (Ιωάννου Ζαχαρίας)
20. Σύνθεση και χαρακτηρισμός αντιμικροβιακών συσκευασιών εμπλουτισμένων με νανοσωματίδια (πειραματική). (Ιωάννου Ζαχαρίας)
21. Χαρακτηρισμός υγρών αποβλήτων ελαιουργείων και ανάκτηση προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας. (Σαρρής Δημήτρης)
22. Παραγωγη βακτηριακής κυτταρίνης από υγρά απόβλητα ελαιουργείων προς παραγωγή βιοαποικοδομήσιμης συσκευασίας τροφίμων (Σαρρής Δημήτριος)
23. Μαύροιζυμομύκητες (Black yeasts): εφαρμογή στην βιοτεχνολογική επεξεργασία και αξιοποίηση αγρο-βιομηχανικών εκροών για την παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας. (Σαρρής Δημήτρης)
24. Οίνος και ευζωία. (Καραντώνης Χαράλαμπος)
25. Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ευζωία. (Καραντώνης Χαράλαμπος)
26. Αντιοξειδωτικά σίτου και ευζωία. (Καραντώνης Χαράλαμπος)
27. Βιοδραστικές ενώσεις και ευζωία. (Καραντώνης Χαράλαμπος)
28. Φυσικά συστατικά τροφίμων και ευζωία. (Καραντώνης Χαράλαμπος)
29. Ανάπτυξη και εφαρμογή υπολογιστικών αλγορίθμων για την ανάλυση δεδομένων από την οργανοληπτική ανάλυση τροφίμων. (Καλούδης Στάθης)
30. Ανάπτυξη αλγορίθμων μηχανικής μάθησης για την αυτοματοποιημένη ανίχνευση αλλοιώσεων σε τρόφιμα. (Καλούδης Στάθης)
31. Υπολογιστικές προσομοιώσεις της λειτουργίας θαλάμων τροποποιημένης ατμόσφαιρας για την θανάτωση εντόμων που προσβάλουν τα τρόφιμα. (Καλούδης Στάθης)
32. Καινοτόμες διατάξεις για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων. (Έλληνας Κοσμάς)
33. Εφαρμογή τεχνικών αλληλούχησης μακράς ανάγνωσης σε οργανισμούς με διατροφική αξία. (Τσέτσος Φώτης)
34. Γενετική συσχέτιση διατροφικών φαινοτύπων με νευροψυχιατρικούς φαινότυπους. (Τσέτσος Φώτης)
35. Αξιολόγηση γενετικών μελετών στο Σακχαρώδη Διαβήτη. (Τσέτσος Φώτης)
36. Εξελικτική διερέυνηση διατροφικών φαινοτύπων. (Τσέτσος Φώτης)
37. Γενετικές συσχετίσεις φαινότυπων τροφικών αλλεργιών. (Τσέτσος Φώτης)