



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

ΤΜΗΜΑ: ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΟΙΝΟΥ, ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

ΤΟΜΕΑΣ:

A/A	Τίτλος Θέματος	Μέλος Ε.Π.	Σύντομη Περιγραφή	Προαπαιτούμενα γνωστικά πεδία	Αριθμός Φοιτητών
1	Αεριοχρωματογραφική ανάλυση συστατικών στα κλάσματα απόσταξης Γλυκάνισου	Τσακίρης Αργύριος	Αεριοχρωματογραφική ανάλυση ανηθόλης και άλλων συστατικών στα κλάσματα απόσταξης γλυκάνισου	Τεχνολογία αποσταγμάτων	2
2	Αεριοχρωματογραφική ανάλυση συστατικών στα κλάσματα απόσταξης Μάραθου	Τσακίρης Αργύριος	Αεριοχρωματογραφική ανάλυση μάραθου και άλλων συστατικών στα κλάσματα απόσταξης	Τεχνολογία αποσταγμάτων	2
3	Απόσταγμα από πατάτα	Τσακίρης Αργύριος	Ζύμωση και απόσταξη πατάτας	Τεχνολογία αποσταγμάτων	1
4	Στατιστική μετα-ανάλυση συστατικών των αποσταγμάτων κρασιού	Τσακίρης Αργύριος	Αφορά την στατιστική επεξεργασία παλαιότερων δημοσιευμένων αποτελεσμάτων ερευνητικών εργασιών	Οργανοληπτικός	1
5	Ιστορικά δεδομένα για τα ελληνικά κρασιά	Τσακίρης Αργύριος	Αναζήτηση πρωτότυπων δεδομένων 1821- Σήμερα.	Μάρκετινγκ	1
6	Ιστορικά δεδομένα για τα ελληνικά	Τσακίρης	Αναζήτηση πρωτότυπων	Μάρκετινγκ	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

	αποστάγματα	Αργύριος	δεδομένων 1821- Σήμερα		
7	Παράγοντες που επηρεάζουν την ποσότητα της Ρεσβερατρόλης στις λευκές ποικιλίες Οίνου Αττικής	Αρχοντούλα Χατζηλαζάρου	Στις ερυθρές ποικιλίες σε μεγαλύτερο ποσοστό αλλά και στις λευκές η ρεσβερατρόλη είναι μια επιθυμητή παρουσία, έχοντας δείγματα από τον Αττικό Αμπελώνα.	Ενόργανη Χημική Ανάλυση	3
8	Η επίδραση της διαύγασης στα επίπεδα της Ρεσβερατρόλης στην ποικιλία Σαββατιανό.	Αρχοντούλα Χατζηλαζάρου	Τα επίπεδα ρεσβερατρόλης αλλάζουν ανάλογα με την ποικιλία και ίσως και με την διαύγαση. Χρησιμοποιώντας HPLC γίνεται μελέτη και σύγκριση δυο ποικιλιών	Ενόργανη Χημική Ανάλυση	3
9	Επίσημες μεθόδους Ανάλυσης σε Ελληνικά Οινοποιεία κατά τον ΟΙV	Αρχοντούλα Χατζηλαζάρου	Ποιες μεθόδους πραγματικά χρησιμοποιούν στα ελληνικά οινοποιεία – είναι κατά ΟΙV	Ενόργανη Χημική Ανάλυση	1
10	Παραγωγή Αφρώδους Οίνου με βάση το μοσχοφίλερο με τρία διαφορετικά στελέχη ζυμών	Αρχοντούλα Χατζηλαζάρου	Οινοποίηση με την ποικιλία Μοσχοφίλερο και έχοντας τρία διαφορετικά στελέχη ζυμών παραγωγή αφρώδους Οίνου.	Ενόργανη Χημική Ανάλυση	2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

11	Μέτρηση οργανικών οξέων οίνων (ζύθων) με HPLC	Χατζηλαζάρου Αρχοντούλα	Στον Οίνο (Ζύθο) υπάρχουν οργανικά οξέα. Μέτρηση οργανικών οξέων οίνων με HPLC με τις στήλες που έχουμε	Ενόργανη Χημική Ανάλυση	2
12	Σύγκριση στηλών HPLC	Χατζηλαζάρου Αρχοντούλα	Στην Υγρή Χρωματογραφία Υψηλής Πίεσης υπάρχουν επιλογές Ανιχνευτών και Στηλών ανάλογα με τα συστατικά που θέλουμε να ταυτοποιήσουμε ή να διαχωρίσουμε.	Ενόργανη Χημική Ανάλυση	2
13	Οι συνέπειες της κλιματικής αλλαγής στην παραγωγή των σταφυλιών	Ηλίας Κόρκας	Η επίπτωση της κλιματικής αλλαγής στην ποσότητα των σταφυλιών που παράγει το αμπέλι είναι δύσκολο να προβλεφθεί λόγω του μεγάλου αριθμού μεταβλητών που ενέχονται στην καλλιέργεια σταφυλιών. Για παράδειγμα, η ανάπτυξη των φυτών γενικά θα μπορούσε να ωφεληθεί από αυξημένα επίπεδα CO ₂ στην ατμόσφαιρα μας, αλλά	<ul style="list-style-type: none"> i. Μορφολογία & Φυσιολογία αμπέλου ii. Εδαφοκλιματικό Σύστημα & Άμπελος iii. Καλλιέργεια της Αμπέλου 	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

			ταυτόχρονα η θερμότητα, η ξηρασία και η ηλιακή ακτινοβολία μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στα φυτά. Χαμηλότερες αποδόσεις μπορούν να αναμένονται σε περιοχές που θερμαίνονται και ξηραίνονται, ενώ οι αποδόσεις είναι πιθανό να αυξηθούν σε περιοχές που βρίσκονται σήμερα κάτω από τη ζώνη άνεσης για αμπέλια.		
14	Οι συνέπειες της κλιματικής αλλαγής στην ποιότητα των σταφυλιών	Ηλίας Κόρκας	Η αλλαγή του κλίματος ασκεί μια ολοένα και πιο βαθιά επίδραση στη φαινολογία των αμπελών και στη σύνθεση των σταφυλιών. Μεταξύ των σημαντικότερων επιπτώσεων είναι οι πρώιμοι τρύγοι, οι αυξημένες θερμοκρασίες	i. Μορφολογία & Φυσιολογία αμπέλου ii. Εδαφοκλιματικό Σύστημα & Άμπελος ii. Καλλιέργεια της Αμπέλου	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

			και συγκεντρώσεις σακχάρων σταφυλιού που οδηγούν σε υψηλά επίπεδα αλκοόλης, χαμηλότερες οξύτητες και τροποποίηση των ποικιλιών αρωματικών ενώσεων των οίνων.		
15	Βιοτεχνολογική αξιολόγηση του μικροβιώματος ελληνικών ποικιλιών αμπέλου	Μπανίλας Γεώργιος	Μοριακές, μικροβιολογικές και χημικές αναλύσεις, μικρο--οινοποιήσεις	Μορφολογία – Φυσιολογία Αμπέλου, Μικροβιολογία	1
16	Μοριακή ταυτοποίηση και αξιολόγηση γηγενών ζυμών για χρήση σε οινοποίηση	Μπανίλας Γεώργιος	Μοριακές, μικροβιολογικές και χημικές αναλύσεις, μικρο--οινοποιήσεις	Μορφολογία – Φυσιολογία Αμπέλου, Μικροβιολογία	1
17	Γονίδια ανθεκτικότητας του αμπελιού στην θερμική καταπόνηση	Μπανίλας Γεώργιος	Εντοπισμός και χαρακτηρισμός γονιδίων, βιοπληροφορική ανάλυση	Βιολογία Φυτών, Μορφολογία – Φυσιολογία Αμπέλου, Μοριακή Βιολογία και Γενετική Αμπέλου	1
18	Μοριακή ταυτοποίηση γηγενών ποικιλιών αμπέλου	Μπανίλας Γεώργιος	Ταυτοποίηση και χαρακτηρισμός Ελληνικών ποικιλιών αμπέλου με μοριακές μεθόδους	Βιολογία Φυτών, Μοριακή Βιολογία και Γενετική Αμπέλου	1
19	Συγκριτική αξιολόγηση ποικιλιών λυκίσκου Cascade & Centennial που	Π. Ταταρίδης	Χαρακτηρισμός/αναλύσεις λυκίσκων, σύγκριση με	Τεχνολογία Ζυθοποίησης Ποσοτική Χημική	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

	καλλιεργήθηκαν στην Ελλάδα		εμπορικούς και χρήση σε παραγωγή ζύθου απλή & dry hopping	Ανάλυση Ενόργανη Ανάλυση	
20	Κατασκευή και αυτοματισμός συστήματος μικροζυθοποίησης	Π. Ταταρίδης	Μελέτη, σχεδιασμός και κατασκευή συστήματος αυτοματισμού μικροζυθοποίησης	Τεχνολογία Ζυθοποίησης	1
21	Διεργασίες Παραγωγής Σάκε	Π. Ταταρίδης	Δοκιμές παραγωγής σάκε από ρύζι και koji	Πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών Τεχνολογία Ζυθοποίησης	2
22	Παραγωγή ζύθου με τη χρήση ιβίσκου	Π. Ταταρίδης	Δοκιμές παραγωγής και αναλύσεις ζύθων με τη χρήση ιβίσκου	Τεχνολογία Ζυθοποίησης	2
23	Μελέτη κοστολόγησης διεργασιών παραγωγής σε ελληνικό νησιωτικό μικροζυθοποιείο	Π. Ταταρίδης	Ανάλυση καταναλώσεων κύκλου λειτουργίας ζυθοποιείου	Τεχνολογία Ζυθοποίησης	2
24	Χρήση υδροβιοτόπων στην επεξεργασία των υγρών αποβλήτων των οινοποιείων.	Παπακωνσταντίνου Σπύρος	Βιβλιογραφική διερεύνηση	ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ	-1-
25	Τροφοφάρμακα και ενισχυτικά τροφίμων από τα στερεά απόβλητα των οινοποιείων.	Παπακωνσταντίνου Σπύρος	Βιβλιογραφική διερεύνηση	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	-1-
26	Αξιοποίηση των υποπροϊόντων των οινοποιείων σε τρόφιμα και ζωοτροφές.	Παπακωνσταντίνου Σπύρος	Βιβλιογραφική διερεύνηση	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	-1-



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

27	Παραλαβή του τρυγικού οξέος από τις οινολάσπες και αξιοποίηση αυτού και των παραγώγων του.	Παπακωνσταντίνου Σπύρος	Βιβλιογραφική διερεύνηση	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	-1-
28	Η Βιοκλιματική Αρχιτεκτονική στα Οινοποιεία	Παπακωνσταντίνου Σπύρος	Βιβλιογραφική διερεύνηση	ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ	-1-
29	Εξοικονόμηση Νερού και Ενέργειας στα Οινοποιεία.	Παπακωνσταντίνου Σπύρος	Βιβλιογραφική διερεύνηση	ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ	-1-
30	Οι μεταβολές των τάσεων στην αγορά του οίνου και η δυνατότητα προσαρμογής ενός οινοποιείου μικρομεσαίας δυναμικότητας.	Παπακωνσταντίνου Σπύρος	Βιβλιογραφική διερεύνηση	ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ	-1-
31	Διαλογή, εκπαίδευση και τελική σύσταση ενός πάνελ δοκιμαστών για την περιγραφική ανάλυση οίνων στο τμήμα Αμπέλου, Οίνου και Ποτών.	Ελισάβετ Κουσίση	Στους περισσότερους τομείς που σχετίζονται με την Επιστήμη του Οίνου, όποια και να είναι η πειραματική προσέγγιση, πολύ συχνά το ζητούμενο είναι η κρίση της τελικής ποιότητας των προϊόντων αλλά και η αναλυτική περιγραφή του οργανοληπτικού τους χαρακτήρα. Για την εμπειριστατωμένη επίτευξη αυτού του σκοπού το εργαλείο είναι ένα	Ποσοτική Αναλυτική Χημεία, Οργανοληπτική Αξιολόγηση Οίνων και Ποτών.	2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

			εκπαιδευμένο και πιστοποιημένο πάνελ δοκιμαστών που μέχρι τώρα δεν υπάρχει στο τμήμα. Με την πτυχιακή αυτή εργασία ο σκοπός μας είναι η δημιουργία αυτού του εργαλείου, το οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε πολλαπλά μελλοντικά ερευνητικά θέματα.		
32	Μελέτη και παρασκευή Βιολιτουργικού κρασιού με εκχύλιση και ζύμωση των βοτάνων< μέντα και ευκάλυπτος>	Σεχάντε Αντνάν	Εκχύλιση διαφόρων ουσιών που έχουν φαρμακευτικές ιδιότητες από ορισμένα βότανα με χρήση έτοιμου οίνου ή με ζύμωση με το γλεύκος.	Ειδικές τεχνικές οινοποίησης ενόργανη Ανάλυση -φυσικοχημεία	1- 2
33	Μελέτη και παρασκευή Βιολιτουργικού κρασιού με εκχύλιση και ζύμωση των βοτάνων <Βαλεριάνα και χαμομήλι>	Σεχάντε Αντνάν	Εκχύλιση διαφόρων ουσιών που έχουν φαρμακευτικές ιδιότητες από ορισμένα βότανα με χρήση έτοιμου οίνου ή με ζύμωση με το γλεύκος.	Ειδικές τεχνικές οινοποίησης ενόργανη Ανάλυση -φυσικοχημεία	1-2
34	Μελέτη και παρασκευή Βιολιτουργικό κρασιού με εκχύλιση και ζύμωση του	Σεχάντε Αντνάν	Εκχύλιση διαφόρων ουσιών που έχουν φαρμακευτικές	Ειδικές τεχνικές οινοποίησης	1-2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

	βοτάνου<βασιλικό και δυόσμο >		ιδιότητες από ορισμένα βότανα με χρήση έτοιμου οίνου ή με ζύμωση με το γλεύκος.	ενόργανη Ανάλυση -φυσικοχημεία	
35	Μελέτη και παραγωγή προϊόντων περιποίησης (κρέμες) από συστατικά σταφυλιού όπως οι πολυφαινόλες σε συνδυασμό με αρωματικά φαρμακευτικά βότανα και φυτά (βαλσαμόχορτο και φύλα καστανιάς)	Σεχάντε Αντνάν	Εκχύλιση διαφόρων ουσιών που έχουν φαρμακευτικές ιδιότητες από ορισμένα βότανα και το σταφύλι	Ειδικές τεχνικές οينوποίησης - φυσικοχημεία	1-2
36	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΠΥΡΑΣ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΛΥΚΙΣΚΟΥ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	Κεχαγιά Δέσποινα	ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΙΔΙΟ ΒΥΝΟΓΛΕΥΚΟΣ ΘΑ ΠΑΡΑΧΘΟΥΝ ΤΕΛΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΛΥΚΙΣΚΟΥ.ΘΑ ΣΥΓΚΡΙΘΟΥΝ ΟΙ ΖΥΘΟΙ ΜΕΣΩ ΧΗΜΙΚΩΝ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ ,ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΔΟΚΙΜΩΝ ΚΑΙ ΑΕΡΙΑΣ ΧΡΩΜΑΤΟΓΡΑΦΙΑΣ	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ- ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ	1-2
37	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΠΥΡΑΣ ΜΕ	Κεχαγιά Δέσποινα	ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΙΔΙΟ	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ	1-2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

	ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΕΙΔΗ ΖΥΜΟΜΥΚΗΤΩΝ		ΒΥΝΟΓΛΕΥΚΟΣ ΘΑ ΠΑΡΑΧΘΟΥΝ ΤΕΛΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΣΤΕΛΕΧΗ ΖΥΜΟΜΥΚΗΤΩΝ.ΘΑ ΣΥΓΚΡΙΘΟΥΝ ΟΙ ΖΥΘΟΙ ΜΕΣΩ ΧΗΜΙΚΩΝ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ ,ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΔΟΚΙΜΩΝ ΚΑΙ ΑΕΡΙΑΣ ΧΡΩΜΑΤΟΓΡΑΦΙΑΣ	ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ- ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ	
38	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΛΙΚΕΡ ΜΕ ΚΙΤΡΟ ΝΑΞΟΥ	Κεχαγιά Δέσποινα	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΛΙΚΕΡ ΜΕ ΚΙΤΡΟ ΝΑΞΟΥ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΜΕΘΟΔΟΥΣ ΚΑΙ ΜΕΛΕΤΗ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΣΤΑ ΤΕΛΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ, ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ	1
39	ΜΕΛΕΤΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΒΙΟΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ ΜΕ ΕΚΧΥΛΙΣΗ ΚΑΙ ΖΥΜΩΣΗ ΤΟΥ ΒΟΤΑΝΟΥ ΜΕΛΙΣΣΟΧΟΡΤΟ ΚΑΙ ΑΓΡΙΜΟΝΙΟ	Κεχαγιά Δέσποινα	ΕΚΧΥΛΙΣΗ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΠΟ ΒΟΤΑΝΑ ΜΕ ΧΡΗΣΗ	ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ, ΕΙΔΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ,	1-2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

			ΕΤΟΙΜΟΥ ΟΙΝΟΥ Η ΜΕΣΩ ΕΚΧΥΛΙΣΗΣ ΣΤΟ ΓΛΕΥΚΟΣ		
40	ΜΕΛΕΤΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΒΙΟΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ ΜΕ ΕΚΧΥΛΙΣΗ ΚΑΙ ΖΥΜΩΣΗ ΤΟΥ ΒΟΤΑΝΟΥ ΑΡΜΠΑΡΟΡΙΖΑ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΑ	Κεχαγιά Δέσποινα	ΕΚΧΥΛΙΣΗ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΠΟ ΒΟΤΑΝΑ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΕΤΟΙΜΟΥ ΟΙΝΟΥ Η ΜΕΣΩ ΕΚΧΥΛΙΣΗΣ ΣΤΟ ΓΛΕΥΚΟΣ	ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ, ΕΙΔΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ	1-2
41	ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ ΟΙΝΩΝ ΤΗΣ ΙΔΙΑΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΑΠΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ	Κεχαγιά Δέσποινα	ΣΥΣΤΑΣΗ ΠΑΝΕΛ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ ΜΕ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΟΙΝΩΝ ΙΔΙΑΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΑΛΛΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ	ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΟΙΝΩΝ	1-2
42	Ο ΑΦΡΟΣ ΣΤΟ ΖΥΘΟ	Κεχαγιά Δέσποινα	ΜΕΛΕΤΗ ΣΥΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΑΦΡΟΥ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΥ ΤΟΥ	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ	1
43	Παρασκευή και μελέτη βιολειτουργικού	Ευαγγέλου	Εκχύλιση διαφόρων ουσιών	Ειδικές τεχνικές οινοποίησης	1- 2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

	κρασιού με εκχύλιση και ζύμωση των βοτάνων «σαμπούκος» και «κάρδαμο»	Αλεξάνδρα	που έχουν φαρμακευτικές ιδιότητες από ορισμένα βότανα, με χρήση έτοιμου οίνου ή με ζύμωση με το γλεύκος.	Ενόργανη Ανάλυση Φυσικοχημεία	
44	Παρασκευή και μελέτη βιολειτουργικού κρασιού με εκχύλιση και ζύμωση των βοτάνων «γαρύφαλλο» και «εχινάκεια»	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Εκχύλιση διαφόρων ουσιών που έχουν φαρμακευτικές ιδιότητες από ορισμένα βότανα με χρήση έτοιμου οίνου ή με ζύμωση με το γλεύκος.	Ειδικές τεχνικές οινοποίησης Ενόργανη Ανάλυση Φυσικοχημεία	1- 2
45	Συγκριτική μελέτη μεθόδων προσδιορισμού αναγόντων σακχάρων	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Προσδιορισμός αναγόντων σακχάρων με χρήση διαφορετικών χημικών μεθόδων και σύγκριση των μεθόδων ως προς την ακρίβειά τους	Ποσοτική Ανάλυση Ενόργανη Χημική Ανάλυση	2
46	Συγκριτική μελέτη μεθόδων προσδιορισμού α-οξέων του λυκίσκου	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Προσδιορισμός α-οξέων σε λυκίσκο με χρήση διαφορετικών χημικών μεθόδων και σύγκρισή τους	Ποσοτική Ανάλυση Τεχνολογία Ζυθοποίησης Ενόργανη Χημική Ανάλυση	2
47	Σχέση μεταξύ πληθυσμού, οπτικής απορρόφησης και ξηρού βάρους για διαφορετικά είδη ζυμών	Δρόσου Φωτεινή		A) Βιοτεχνολογία και βιομηχανικές ζυμώσεις B) Μικροβιολογία Οίνων	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

48	Επίδραση στελέχους non-Saccharomyces ζυμών στην παραγωγή ζύθου	Δρόσου Φωτεινή		A) A) Βιοτεχνολογία και βιομηχανικές ζυμώσεις B) Ενόργανη χημική ανάλυση Γ) Μικροβιολογία Οίνων	2
Σύνολο Φοιτητών					

Ο Διευθυντής Τομέα

(Ον/μο – Υπογραφή)