ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΟΙΝΟΥ, ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

Α/Α	Τίτλος Θέματος - Τίτλος Θέματος στα Αγγλικά	Μέλος Ε.Π.	Σύντομη Περιγραφή	Προαπαιτούμενα γνωστικά πεδία	Αριθμός Φοιτητών
1	Ο οίνος ως μέσο ενίσχυσης της ελληνικής οικονομίας. - -Wine as a means of strengthening the Greek economy	ΑΛ ΙΝΣΑΟΥΙ ΡΑΜΖΙ	Η εργασία πραγματεύεται την δυνατότητα του οίνου ως εμπορεύσιμο προϊόν να ενισχύσει την ελληνική οικονομία με βάση δύο κατευθύνσεις, που η μία αφορά στην συμμετοχή των εσόδων στο ΑΕΠ της χώρας και η δεύτερη στην συμμετοχή της αύξησης των εξαγωγών.	- - - - Οικονομική επιστήμη και οργάνωση επιχειρήσεων	1
2	Οι επιπτώσεις της κρίσης στην κατανάλωση του ποτού - The effects of the crisis on alcohol consumption	ΑΛ ΙΝΣΑΟΥΙ ΡΑΜΖΙ	Οικονομικές, κοινωνικές και ψυχολογικές επιπτώσεις της κρίσης στην κατανάλωση του ποτού (Η παγκόσμια οικονομική κρίση- - Η πανδημία COVID 19- - Ο πόλεμος στην Ουκρανία)	Οικονομική επιστήμη και οργάνωση επιχειρήσεων	1
3	Οινοτουρισμός - Wine tourism -	ΑΛ ΙΝΣΑΟΥΙ ΡΑΜΖΙ	Πώς επηρεάζει ο Οινοτουρισμός την οικονομία της χώρας και πώς εξελίσσεται με το πέρασμα του χρόνου, ποιες άλλες μορφές τουρισμού υπάρχουν και πώς μπορεί να αλληλοεπιδρούν η μια με την άλλη.	Οικονομική επιστήμη, Οργάνωση επιχειρήσεων και Μάρκετινγκ -	2
4	Τα προϊόντα ΠΟΠ και τα πλεονεκτήματα τους στην οικονομία - PDO products and their advantages in the economy	ΑΛ ΙΝΣΑΟΥΙ ΡΑΜΖΙ	Τα προϊόντα ΠΟΠ που κατέχει η Ελλάδα και η Ευρώπη και τι προσφέρουν στην οικονομία.	Οικονομική επιστήμη και οργάνωση επιχειρήσεων	1
5	Κινητικές κατανάλωσης οξυγόνου παρουσία αντιοξειδωτικών σε οίνο της ποικιλίας Ρωμέικο. - - Kinetics of oxygen consumption to Romeiko wine. -	Αραπίτσας Παναγιώτης	Θα μελετηθούν οι κινητικές κατανάλωσης του οξυγόνου σε οίνους έχουν προστεθεί διαφορετικά αντιοξειδωτικά.	Χημεία Οίνων και Ποτών - Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης	1

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

6	Χρήση της μεθόδου HPLC-DAD για την μέτρηση των οργανικών οξέων σε οίνους. - - Use of the HPLC-DAD for the measurements of organic acids in wines. -	Αραπίτσας Παναγιώτης	Χρήση της επίσημης μεθόδου του OIV για την μέτρηση των οξέων στους οίνους με HPLC-DAD.	Χημεία Οίνων και Ποτών - Ποσοτική Χημική Ανάλυση	1
7	Χρήση του Φουμαρικού οξέος για τον έλεγχο της μηλογαλακτικης ζύμωσης και μελέτη της επίδρασης του στα βασικά ποιοτικά χαρακτηριστικά σε ένα ροζέ οίνο. - (Use of Fumaric acid to control the malolactic fermentation and study its effect on the basic oenological parameters of a rose wine.)	Αραπίτσας Παναγιώτης	Θα πραγματοποιηθούν βασικές οινολογικές αναλύσεις σε οίνους που έχει προστεθεί φουμαρικό οξύ.	Χημεία Οίνων και Ποτών - Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης	1
8	Χρήση του Φουμαρικού οξέος για τον έλεγχο της μηλογαλακτικης ζύμωσης και μελέτη της επίδρασης του στα βασικά ποιοτικά χαρακτηριστικά στο Αγιωργίτικο. - - (Use of Fumaric acid to control the malolactic fermentation and study its effect on the basic oenological parameters of Agiorgitiko.)	Αραπίτσας Παναγιώτης	Θα πραγματοποιηθούν βασικές οινολογικές αναλύσεις σε οίνους που έχει προστεθεί φουμαρικό οξύ. -	Χημεία Οίνων και Ποτών - Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης	1
9	Χρήση του Φουμαρικού οξέος για τον έλεγχο της μηλογαλακτικης ζύμωσης και μελέτη της επίδρασης του στα βασικά ποιοτικά χαρακτηριστικά στο Βηλάνα. - (Use of Fumaric acid to control the malolactic fermentation and study its effect on the basic oenological parameters of Vilana.)	Αραπίτσας Παναγιώτης	Θα πραγματοποιηθούν βασικές οινολογικές αναλύσεις σε οίνους που έχει προστεθεί φουμαρικό οξύ.	Χημεία Οίνων και Ποτών - Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης	1
10	Χρήση του Φουμαρικού οξέος για τον έλεγχο της μηλογαλακτικης ζύμωσης και μελέτη της επίδρασης του στα βασικά ποιοτικά χαρακτηριστικά στο Κοτσιφάλι. - (Use of Fumaric acid to control the malolactic	Αραπίτσας Παναγιώτης	Θα πραγματοποιηθούν βασικές οινολογικές αναλύσεις σε οίνους που έχει προστεθεί φουμαρικό οξύ.	Χημεία Οίνων και Ποτών - Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης	1

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

	fermentation and study its effect on the basic oenological parameters of Kotsifali.)				
11	Χρήση του Φουμαρικού οξέος για τον έλεγχο της μηλογαλακτικης ζύμωσης και μελέτη της επίδρασης του στα βασικά ποιοτικά χαρακτηριστικά στο Μοσχοφίλερο. - (Use of Fumaric acid to control the malolactic fermentation and study its effect on the basic oenological parameters of Moschofilero.)	Αραπίτσας Παναγιώτης	Θα πραγματοποιηθούν βασικές οινολογικές αναλύσεις σε οίνους που έχει προστεθεί φουμαρικό οξύ.	Χημεία Οίνων και Ποτών - Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης	1
12	Χρήση του Φουμαρικού οξέος για τον έλεγχο της μηλογαλακτικης ζύμωσης και μελέτη της επίδρασης του στα βασικά ποιοτικά χαρακτηριστικά του Σαββατιανού. - - (Use of Fumaric acid to control the malolactic fermentation and study its effect on the basic oenological parameters of Savvatiano.)	Αραπίτσας Παναγιώτης	Θα πραγματοποιηθούν βασικές οινολογικές αναλύσεις σε οίνους που έχει προστεθεί φουμαρικό οξύ.	Χημεία Οίνων και Ποτών - Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης	1
13	Εκτίμηση απωλειών παραγωγής από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου στην περιοχή της Νεμέας, έτους 2023. - - - Estimation of yield losses caused by grapevine trunk diseases at the area of Nemea, year of 2023.	Γκίζη Δανάη	Καταμέτρηση χαρακτηριστικών συμπτωμάτων ασθενειών του ξύλου της αμπέλου, εκτίμηση απωλειών στην παραγωγή,	Φυτοπροστασία Αμπέλου	1
14	Εκτίμηση απωλειών παραγωγής από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου στην περιοχή του Κορωπίου, έτους 2023. - - - Estimation of yield losses caused by grapevine trunk diseases at the area of Koropi, year of 2023.	Γκίζη Δανάη	Καταμέτρηση χαρακτηριστικών συμπτωμάτων ασθενειών του ξύλου της αμπέλου, εκτίμηση απωλειών στην παραγωγή.	Φυτοπροστασία Αμπέλου	1

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

15	Εκτίμηση απωλειών παραγωγής από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου και διερεύνηση των παθογόνων αιτίων στις ποικιλίες Gewurstraminer, Chardonnay και Sauvignon Blanc στην περιοχή του Αμύνταιου. - - Estimation of yield losses caused by grapevine trunk diseases and investigation of their causes in cultivars Gewurstraminer, Chardonnay and Sauvignon Blanc at the area of Amintaio	Γκίζη Δανάη	Καταμέτρηση χαρακτηριστικών συμπτωμάτων ασθενειών του ξύλου της αμπέλου, εκτίμηση απωλειών στην παραγωγή, πραγματοποίηση απομονώσεων μυκήτων από ασθενή πρέμνα και μοριακή ταυτοποίηση αυτών με τη μέθοδο της PCR. - - -	Φυτοπροστασία Αμπέλου	1
16	Εκτίμηση απωλειών παραγωγής από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου και διερεύνηση των παθογόνων αιτίων στις ποικιλίες Αγιωργήτικο, Syrah και Chardonnay στην περιοχή του Τυρνάβου - - Estimation of yield losses caused by grapevine trunk diseases and investigation of their causes in cultivars Agiorgitiko, Syrah and Chardonnay at the area of Tyrnavos	Γκίζη Δανάη	Καταμέτρηση χαρακτηριστικών συμπτωμάτων ασθενειών του ξύλου της αμπέλου, εκτίμηση απωλειών στην παραγωγή, πραγματοποίηση απομονώσεων μυκήτων από ασθενή πρέμνα και μοριακή ταυτοποίηση αυτών με τη μέθοδο της PCR. -	Φυτοπροστασία Αμπέλου	1
17	Εκτίμηση απωλειών παραγωγής από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου και διερεύνηση των παθογόνων αιτίων στις ποικιλίες Αγιωργήτικο, Μαλαγουζιά και Gewurstraminer στην περιοχή της Νεμέας - - Estimation of yield losses caused by grapevine trunk diseases and investigation of their causes in cultivars Agiorgitiko, Malagouzia and Gewurstraminer at the area of Nemea	Γκίζη Δανάη	Καταμέτρηση χαρακτηριστικών συμπτωμάτων ασθενειών του ξύλου της αμπέλου, εκτίμηση απωλειών στην παραγωγή, πραγματοποίηση απομονώσεων μυκήτων από ασθενή πρέμνα και μοριακή ταυτοποίηση αυτών με τη μέθοδο της PCR. - - - -	Φυτοπροστασία Αμπέλου	2

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

18	Εκτίμηση απωλειών παραγωγής από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου και διερεύνηση των παθογόνων αιτίων στις ποικιλίες Αγιωργήτικο, Σουλτανία και Ροδίτης στην περιοχή της Νεμέας - - Estimation of yield losses caused by grapevine trunk diseases and investigation of their causes in cultivars Agiorgitiko, Soultanina and Roditis at the area of Nemea	Γκίζη Δανάη	Καταμέτρηση χαρακτηριστικών συμπτωμάτων ασθενειών του ξύλου της αμπέλου, εκτίμηση απωλειών στην παραγωγή, πραγματοποίηση απομονώσεων μυκήτων από ασθενή πρέμνα και μοριακή ταυτοποίηση αυτών με τη μέθοδο της PCR. - - -	Φυτοπροστασία Αμπέλου	1
19	Εκτίμηση απωλειών παραγωγής από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου και διερεύνηση των παθογόνων αιτίων στις ποικιλίες Ασύρτικο, Ξινόμαυρο και Merlot στην περιοχή του Τυρνάβου - - Estimation of yield losses caused by grapevine trunk diseases and investigation of their causes in cultivars Asyrtiko Xinomavro and Merlot at the area of Tyrnavos	Γκίζη Δανάη	Καταμέτρηση χαρακτηριστικών συμπτωμάτων ασθενειών του ξύλου της αμπέλου, εκτίμηση απωλειών στην παραγωγή, πραγματοποίηση απομονώσεων μυκήτων από ασθενή πρέμνα και μοριακή ταυτοποίηση αυτών με τη μέθοδο της PCR.	Φυτοπροστασία Αμπέλου	1
20	Εκτίμηση απωλειών παραγωγής από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου και διερεύνηση των παθογόνων αιτίων στις ποικιλίες Μανδηλαριά, Grenache rouge και Syrah στην περιοχή του Κορωπίου - - Estimation of yield losses caused by grapevine trunk diseases and investigation of their causes in cultivars Mandilaria, Grenache rouge and Syrah at the area of Koropi	Γκίζη Δανάη	Καταμέτρηση χαρακτηριστικών συμπτωμάτων ασθενειών του ξύλου της αμπέλου, εκτίμηση απωλειών στην παραγωγή, πραγματοποίηση απομονώσεων μυκήτων από ασθενή πρέμνα και μοριακή ταυτοποίηση αυτών με τη μέθοδο της PCR. -	Φυτοπροστασία Αμπέλου	1
21	Εκτίμηση απωλειών παραγωγής από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου και διερεύνηση των παθογόνων αιτίων στις ποικιλίες Σαββατιανό, Μαλαγουζιά και Μοσχάτο Λευκό στην περιοχή του Κορωπίου - - Estimation of yield losses caused by grapevine trunk diseases and	Γκίζη Δανάη	Καταμέτρηση χαρακτηριστικών συμπτωμάτων ασθενειών του ξύλου της αμπέλου, εκτίμηση απωλειών στην παραγωγή, πραγματοποίηση απομονώσεων μυκήτων από ασθενή πρέμνα και μοριακή ταυτοποίηση αυτών	Φυτοπροστασία Αμπέλου	1

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

	investigation of their causes in cultivars Savvatiano, Malagousia and White Muscat at the area of Koropi		με τη μέθοδο της PCR. - - -		
22	Μελέτη της επίδρασης εμπορικών ζυμομυκήτων οινοποίησης στον μύκητα *Botrytis cinerea* - - Study of the effect of commercial wine yeast strains on the bunch rot fungus Botrytis cinerea	Γκίζη Δανάη	In vitro δοκιμές συγκαλλιέργειας εμπορικών ζυμομυκήτων με τον μύκητα Botrytis cinerea και πειράματα παθογένειας σε κομμένες ράγες. Διερεύνηση της επίδρασης των μεταβολιτών που παράγουν οι ζυμομύκητες στην ανάπτυξη του μύκητα.	Φυτοπροστασία αμπέλου	1
23	Μελέτη της επίδρασης εμπορικών ζυμομυκήτων στην άμυνα της αμπέλου εναντίον του μύκητα Botrytis cinerea - - Study of the effect of commercial wine yeast strains in grapevine defense responses	Γκίζη Δανάη	Τεχνητές μολύνσεις με τον μύκητα Botrytis cinerea σε ράγες αμπέλου μετά την εφαρμογή ζυμών οινοποίησης, εξαγωγή RNA από τις ράγες και μελέτη της έκφρασης γονιδίων-δεικτών της ενεργοποίησης της άμυνας της αμπέλου με τη μέθοδο της Real-time PCR	Φυτοπροστασία αμπέλου	1
24	Μελέτη της επίδρασης εμπορικών ζυμομυκήτων στην κονιδιογένεση του μύκητα Botrytis cinerea - - Study of the effect of commercial wine yeast strains on conidiogenesis in Botrytis cinerea	Γκίζη Δανάη	In vitro δοκιμές συγκαλλιέργειας εμπορικών ζυμομυκήτων με τον μύκητα Botrytis cinerea, εξαγωγή RNA από το μυκήλιο του μύκητα και μελέτη της έκφρασης γονιδίων που σχετίζονται με την κονιδιογένεση, με τη μέθοδο της Real-time PCR	Φυτοπροστασία αμπέλου	1
25	Αξιολόγηση της ζύμης *Hanseniaspora vinaea* στην οινοποίηση των ποικιλιών Ασύρτικο και Μοσχοφίλερο, - - Evaluation of *Hanseniaspora*	Δημοπούλου Μαρία	Η ζύμη του είδους *Hanseniaspora vinaea* θα εμβολιαστεί σε διαφορετικούς μούστους και θα αξιολογηθεί ως προς το	Γενική Μικροβιολογία - Μικροβιολογία Οίνων	1

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

	vinaea in Assyrtiko and Moschofilero winemaking		οινολογικό της δυναμικό.		
26	Μελέτη της ικανότητας προσκόλλησης μικροοργανισμών του οίνου σε διαφορετικές επιφάνειες.--Study the biofilm formation capacity of wine microorgansim to different surfaces	Δημοπούλου Μαρία	Μικροοργανσιμοί που έχουν απομονωθεί κατά τη διάρκεια της οινοποίησης θα μελετηθούν ως προς την ικανότητά τους να δημιουργούν βιοϋμένια.	Γενική Μικροβιολογία - Μικροβιολογία Οίνων	
27	Μελέτη της ικανότητας προσκόλλησης της ζύμης αλλοίωσης του οίνου *Brettanomyces bruxellensis* - - Study the biofilm formation capacity of the wine spoilage yeast, *Brettanomyces bruxellensis* -	Δημοπούλου Μαρία	Διαφορετικά στελέχη που ανήκουν στο είδος *Brettanomyces bruxellensis* θα μελετηθούν ως προς την ικανότητά τους να δημιουργούν βιοϋμένια.	Γενική Μικροβιολογία - Μικροβιολογία Οίνων	1
28	Μελέτη της κινητικής ανάπτυξης νέων στελεχών ζυμών του ελληνικού terroir - - Study the growth kinetics of new isolated strains from the Greek terroir. -	Δημοπούλου Μαρία	Στελέχη ζυμών που ανήκουν σε Saccharomyces και Non Saccharomyces είδη θα μελετηθούν ως προς την ικανότητά τους να αναπτυχθούν σε διαφορετικές συνθήκες.	Γενική Μικροβιολογία - Μικροβιολογία Οίνων	1
29	- Μελέτη της επίδρασης της θερμοκρασίας σε αυθόρμητες ζυμώσεις της ποικιλίας Βιδιανό – - - - Study of the temperature effect in Vidiano variety in spontaneous wine fermentations - - - -	Δρόσου Φωτεινή	Μελέτη των ζυμώσεων σε διαφορετικες θερμοκρασίες και επίδραση στα τελικά προϊόντα	1. ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΒΙΟΜ. ΖΥΜΩΣΕΙΣ - 2. ΕΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ - 3. ΧΗΜΕΙΑ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ: ΠΤΗΤΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ & ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ -	2
30	Επίδραση της διαφορετικής πηγής και συγκέντρωσης αζώτου στις παραγόμενες αρωματικές ενώσεις από non-*Saccharomyces* ζύμες- - - effect of different source and concentration of nitrogen in volatile production by non-*Saccharomyces* yeasts	Δρόσου Φωτεινή	Μελέτη της επιδράσης αζώτου στην αλκοολική ζύμωση και στις παραγόμενες πτητικές ενώσεις	1. ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΒΙΟΜ. ΖΥΜΩΣΕΙΣ - 2. ΧΗΜΕΙΑ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ: ΠΤΗΤΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ & ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ -	2

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

31	Επίδραση του *Zygosaccharomyces bailii* σε συνθετικά υποστρώματα- - - - Effect of *Zygosaccharomyces bailii* in synthetic substrates -	Δρόσου Φωτεινή	Μελέτη της κινητικής της ζύμωσης σε διαφορετικά σάκχαρα και θερμοκρασίες και επίδραση αυτών στα προϊόντα της ζύμωσης	1. ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΒΙΟΜ. ΖΥΜΩΣΕΙΣ - 2. ΕΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ - 3. ΧΗΜΕΙΑ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ: ΠΤΗΤΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ & ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ	2
32	Μελέτη της εξέλιξης των οργανικών και των φαινολικών οξέων παλαιωμένων ζύθων- - - Evaluation of organic and phenolic acids in aged beers.	Δρόσου Φωτεινή	Μελέτη της μεταβολής των οξέων των ζύθων με το πέρασμα του χρόνου	1.ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ - 2. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ - 3. ΕΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ	1
33	Μελέτη της ζυμωτικής ικανότητας του *Zygosaccharomyces bailii* σε μεικτή ζύμωση σε συνθετικά υποστρώματα - - Effect of *Zygosaccharomyces bailii* in mixed culture fermentation in synthetic substrates - - -	Δρόσου Φωτεινή	Μελέτη της κινητικής των ζυμώσεων σε διαφορετικά σάκχαρα και θερμοκρασίες και επίδραση αυτών στα προϊόντα της ζύμωσης	1. ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΒΙΟΜ. ΖΥΜΩΣΕΙΣ - 2. ΕΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ - 3. ΧΗΜΕΙΑ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ: ΠΤΗΤΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ & ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ	2
34	Μελέτη του *Zygosaccharomyces bailii* σε καθαρή αλλά και μεικτή ζύμωση για παραγωγή ζύθου- - - - Study of *Zygosaccharomyces* in mono- and co-culture fermentation in beer production	Δρόσου Φωτεινή	Παραγωγή ζύθου με το συγκεκριμένο στέλεχος σε μονο- και μεικτή καλλιέργεια -	1. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ - 2. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ - 3. ΧΗΜΕΙΑ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ: ΠΤΗΤΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ & ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ -	2
35	Το bioflavoring στο ζύθο - Bioflavoring of beer	Δρόσου Φωτεινή	Βιβλιογραφική μελέτη	1. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ - 2. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ - 3. ΧΗΜΕΙΑ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ: ΠΤΗΤΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ & ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ	1
36	Προσδιορισμός πρωτεϊνικού αζώτου σε δείγματα οίνου. Determination of protein nitrogen content in wine samples	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Σε δείγματα οίνου θα προσδιοριστεί το πρωτεϊνικό άζωτο με διαφορετικές μεθόδους (π.χ. Kjeldahl, Bradford) και θα γίνει σύγκριση των μεθόδων αυτών	Ποσοτική Χημική Ανάλυση, Οργανική Χημεία	2
37	Σύγκριση μεθόδων ανάλυσης αζωτούχων ουσιών σε δείγματα οίνου (ή/και γλεύκους) - Methods for nitrogen determination in wine	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Εφαρμογή διαφορετικών μεθόδων προσδιορισμού αζώτου (ανόργανου και οργανικού) σε δείγματα οίνου ή/και	Ποσοτική Χημική Ανάλυση, Ενόργανη Αναλυτική Χημεία	2

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

	and must samples – a comparative study		γλευκών και σύγκριση των μεθόδων		
38	Διερεύνηση του ρόλου των πεπτιδίων στις φυσικοχημικές ιδιότητες και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου - Wine peptides – unraveling their role in the physicochemical and organoleptic properties of wine	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Βιβλιογραφική μελέτη σχετικά με τα πεπτίδια του οίνου, ποια έχουν ερευνητικά εντοπιστεί και ποιος ο ρόλος τους στις φυσικοχημικές ιδιότητες του οίνου και τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά.	Βιοχημεία, Ενόργανη Αναλυτική Χημεία	1
39	Παρασκευή και μελέτη προϊόντων περιποίησης προσώπου με χρήση πολυφαινολών κόκκινων σταφυλιών και καφεΐνης. Production and study of face care products using red grapes and cafeine	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Παρασκευή κρέμας προσώπου όπου θα χρησιμοποιηθούν συστατικά κόκκινων σταφυλιών καθώς και καφεΐνη	Ποσοτική Χημική Ανάλυση, Οργανική Χημεία	2
40	Προσδιορισμός ωχρατοξίνης Α στον οίνο. Determination of ochratoxin A in wine samples	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Προσδιορισμός της ωχρατοξίνης Α στον οίνο – εστίαση σε μεθόδους υγρής χρωματογραφίας HPLC-FLD, ανάπτυξη πρωτοκόλλου στο εργαστήριο	Οργανική Χημεία, Ενόργανη Αναλυτική Χημεία	2
41	Σύγκριση κλασικών μεθόδων ανάλυσης υδατανθράκων/σακχάρων στο ζύθο (ή σε γλεύκη και ποτά). - - - Determination methods of sugars in wine and beverage samples – a comparative study	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Εφαρμογή διαφορετικών μεθόδων για τον προσδιορισμό σακχάρων σε δείγματα ζύθου ή/και γλευκών / ποτών και σύγκριση των μεθόδων	Ποσοτική Χημική Ανάλυση, Ενόργανη Αναλυτική Χημεία	2
42	Σύγκριση μεθόδων ανάλυσης αζωτούχων ουσιών στο ζύθο (ή σε γλεύκη και ποτά). - Methods for nitrogen determination in beer and must samples – a comparative study	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Εφαρμογή διαφορετικών μεθόδων προσδιορισμού αζώτου (ανόργανου και οργανικού) σε δείγματα ζύθου ή/και ζυθογλεύκων και σύγκριση των μεθόδων	Ποσοτική Χημική Ανάλυση, Ενόργανη Αναλυτική Χημεία	2
43	Σύνθεση και μελέτη προϊόντων περιποίησης προσώπου με χρήση πολυφαινολών κόκκινου σταφυλιού και μπλε ορχιδέας. - Production and study of face care products using red	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Παρασκευή κρέμας προσώπου όπου θα χρησιμοποιηθούν συστατικά κόκκινων σταφυλιών, σε συνδυασμό με μπλε ορχιδέα	Ποσοτική Χημική Ανάλυση, Οργανική Χημεία	2

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

	grapes and blue orchid.				
44	- - - Κατανάλωση οίνου κατά την πανδημία COVID- - 19. Έρευνα στα ελληνικά οινοποιεία. - - Wine consumption during the COVID-19 pandemic. Research in Greek wineries.	Ζάβαλη Μαρία	Έρευνα άντλησης και παρουσίασης στατιστικών στοιχείων που αφορά την αλλαγή στον τρόπο κατανάλωση - οίνου κατά την διάρκεια της πανδημίας Covid-19 στην Ελλάδα σύμφωνα με τους Έλληνες οινοπαραγωγούς	- - - - Γνώσεις διοίκησης και μάρκετινγκ. - Καλή γνώση αγγλικών	1
45	- «Η πανδημία του Covid και ο οινοτουρισμός. Η περίπτωση της Κρήτης». - «The Covid pandemic and wine tourism. The case of Crete.»	Ζάβαλη Μαρία	Διερεύνηση της δυναμικής των οινοποιείων στην Κρήτη, η επίδραση του covid-19 στην επισκεψιμότητα τους, η ανάδειξη των προβλημάτων τους στο σήμερα και η αποτύπωση της συνεισφοράς του οινοτουρισμού στην οικονομία	- Οινοτουριστικό μάνατζμεντ και διοίκηση - Καλή γνώση αγγλικών	1
46	- Η εξαγωγική δραστηριότητα των ελληνικών οινοποιείων την τελευταία δεκαετία (2012-2022) - The export activity of Greek wineries in the last decade (2012-2022)	Ζάβαλη Μαρία	Η πτυχιακή εργασία θα αφορά την έρευνα για την άντληση και παρουσίαση στατιστικών στοιχείων για την εξαγωγική δραστηριότητα των ελληνικών οινοποιείων.	- Βασικές γνώσεις διοίκησης - Ικανοποιητική γνώση αγγλικής γλώσσας	1
47	- Η διερεύνηση της αγοραστικής συμπεριφοράς βιολογικών κρασιών. - - - Consumers' behavior in organic wine market	Ζάβαλη Μαρία	Μελέτη της αγοράς των βιολογικών κρασιών στην Ελλάδα και διερεύνηση των παραμέτρων που επηρεάζουν την αγοραστική συμπεριφορά.	- - Γνώσεις διοίκησης και μάρκετινγκ. - Καλή γνώση αγγλικών	1
48	Επιρροή των social media στην αγοραστική συμπεριφορά των κατανωλωτών οίνου. Έρευνα στα ελληνικά οινοποιεία. - - The influence of social media on consumers' buying intentions. Research of Greek wineries.	Ζάβαλη Μαρία	- Διερεύνηση και ανάλυση του τρόπου με τον οποίο τα social media επηρεάζουν την επιλογή των οίνων.	- - Γνώσεις διοίκησης και μάρκετινγκ. - Καλή γνώση αγγλικών	1

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

49	Εκμηχάνιση της αμπελοκαλλιέργειας και εφαρμογές στην διαχείριση αμπελώνων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου (*Vitis vinifera* L.). - Mechanization of viticulture and applications in vineyard management of wine grape varieties (*Vitis vinifera* L.).	Θεοδώρου Νικόλαος	Βιβλιογραφική ανασκόπηση της εφαρμογής μηχανοποιημένων συστημάτων διαχείρισης της αμπελοκαλλιέργειας στον παγκόσμιο αμπελώνα. Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα με έμφαση στα ποιοτικά χαρακτηριστικά της ράγας.	Αμπελογραφία - Παγκόσμιος Αμπελώνας, Εδαφολιματικό σύστημα και Αμπελος, Καλλιέργεια της Αμπέλου	1
50	Υδατική διαθεσιμότητα και ορισμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά της ράγας στις ερυθρές οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου (*Vitis vinifera* L.). - Water availability and some qualitative berry characteristics in red wine grape varieties (*Vitis vinifera* L.).	Θεοδώρου Νικόλαος	Βιβλιογραφική ανασκόπηση της χρήσης διαφορετικών επιπέδων άρδευσης με στόχο την βελτίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών της ράγας. Έμμεσες και άμεσες επιδράσεις στην ανάπτυξη και σύσταση των ραγών.	Αμπελογραφία - Παγκόσμιος Αμπελώνας, Καλλιέργεια του Αμπέλου, Μορφολογία & Φυσιολογία Αμπέλου	1
51	Αλκοολούχο ποτό από μανταρίνια - Alcoholic beverage from tangerines	Κεχαγιά Δέσποινα	Παραγωγή αλκοολούχων ποτών από διαφορετικές ποικιλίες μανταρινιών. Οργανοληπτική αξιολόγηση των τελικών προϊόντων.	Πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών, Τεχνολογία Αποσταγμάτων	2
52	Απόσταγμα από δαμάσκηνα - Distillate from plums	Κεχαγιά Δέσποινα	Παραγωγή αποσταγμάτων από δαμάσκηνα. Διαφοροποίηση ως προς την παραγωγική διαδικασία για παραγωγή πολλαπλών προϊόντων και οργανοληπτική δοκιμή σε αυτά.	Πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών, Τεχνολογία Αποσταγμάτων	2
53	Αρωματικό προφίλ της ποικιλίας Ξυνιστέρι - Aromatic profile of the variety Xinisteri	Κεχαγιά Δέσποινα	Μελέτη της ποικιλίας Ξυνιστερι μέσω βιβλιογραφικών πηγών σε συνδυασμό με οργανοληπτική δοκιμή οίνων της ποικιλίας με σκοπό την σκιαγράφηση του αρωματικού της προφίλ	Βασικές τεχνικές, Σύσταση και ανάλυση οίνων και ποτών, ειδικές τεχνικές, φυσικοχημικές τεχνικές, οργανοληπτικός	2
54	Αρωματικό προφίλ της ποικιλίας Φωκιανο - Aromatic profile of the variety Fokiano	Κεχαγιά Δέσποινα	Μελέτη της ποικιλίας Φωκιανο μέσω βιβλιογραφικών πηγών σε συνδυασμό με οργανοληπτική δοκιμή οίνων της ποικιλίας	Βασικές τεχνικές, Σύσταση και ανάλυση οίνων και ποτών, ειδικές τεχνικές, φυσικοχημικές τεχνικές,	2

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

			με σκοπό την σκιαγράφηση του αρωματικού της προφίλ	οργανοληπτικός	
55	Διαχείριση αποβλήτων απόσταξης - - Distillation waste management	Κεχαγιά Δέσποινα	Μελέτη πάνω στα απόβλητα βιομηχανίας παραγωγής αποσταγμάτων και αναζήτηση προοπτικών διαχείρισης αυτών.	Τεχνολογία Αποσταγμάτων, Απόβλητα	2
56	Λικέρ από φιστίκι Αιγίνης - Liqueur from pistachios	Κεχαγιά Δέσποινα	Παραγωγή λικέρ από διαφορετικές ποικιλίες φιστικιού και οργανοληπτική δοκιμή στα τελικά προϊόντα.	Πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών, Τεχνολογία Αποσταγμάτων	2
57	Ο οργανοληπτικός έλεγχος του οίνου και οι παράγοντες που τον επηρεάζουν. - The organolepric testing of the wine and the factors which affect it -	Κεχαγιά Δέσποινα	Πειραματική πτυχιακή όπου πραγματοποιείται οργανοληπτική δοκιμή σε οίνους διαμορφώνοντας τις περιβαντολλογικές συνθήκες και μελετώντας την επίδραση αυτών στην κρίση των δοκιμαστών	Βασικές τεχνικές, Σύσταση και ανάλυση οίνων και ποτών, ειδικές τεχνικές, φυσικοχημικές τεχνικές, οργανοληπτικός	1
58	Ποσοτικοποίηση πτητικών ουσιών αποσταγμάτων με αέρια χρωματογραφία GC/MS - Qualification of volatile compounds from distillates with gas chromatography GC/MS	Κεχαγιά Δέσποινα	Ερευνητική πτυχιακή στην οποία γίνεται ποσοτικοποίηση κάποιων πτητικών αρωματικών συστατικών που καθορίζουν το άρωμα των αποσταγμάτων με χρήση αέριας χρωματογραφίας GC/MS	Βασικές τεχνικές, Σύσταση και ανάλυση οίνων και ποτών, ειδικές τεχνικές, φυσικοχημικές τεχνικές	2
59	- - Λικέρ από ανθούς κάνναβης (CBD). - - - Hemp flower Liqueur (CBD)	Κεχαγιά Δέσποινα	Πειραματική πτυχιακή εργασία με παραγωγή λικέρ από ανθούς κάνναβης και οργανοληπτική δοκιμή των τελικών προϊόντων	- - Πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών, Τεχνολογία Αποσταγμάτων	1
60	- Ποικιλία Ξυνιστέρι, ιστορική αναδρομή και εξέλιξη στο χρόνο. - - - The variety Xinisteri, chronology and evolution through time	Κεχαγιά Δέσποινα	Μελέτη της ποικιλίας Ξυνιστέρι μέσα από βιβλιογραφικές πήγες και πληροφορίες από οινοποιεία που την διαχειρίζονται	- - Βασικές τεχνικές, Σύσταση και ανάλυση οίνων και ποτών, ειδικές τεχνικές, φυσικοχημικές τεχνικές	2

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

61	Παραγωγή Βερμούτ-Production of Vermouth	Κεχαγιά Δέσποινα	Ερευνητική πτυχιακή	Βασικές τεχνικές, Σύσταση και αναλυση οίνων και ποτών, Πρώτες ύλες αλκοολουχων ποτών, τεχνολογία αποσταγματων	1
62	Χρήση του Καολίνη ως υποκατάστατο του Μπεντονίτη στην απόκτηση πρωτεϊνικής σταθερότητας σε λευκούς οίνους - - Use of kaolin as an alternative to bentonite for acquiring protein stability in white wines	Κεχαγιά Δέσποινα	Ερευνητική	Τεχνολογία Οινοποίησης	1
63	Από τον αμπελώνα στο blockchain: φέρνοντας την επανάσταση στη βιομηχανία οίνου. - - From vineyard to blockchain: Revolutionizing the Wine Industry	Κόρκας Ηλίας	Πρόκειται για βιβλιογραφική αναζήτηση με στόχο την παρουσίαση - όλων εκείνων των τεχνολογικών εφαρμογών που πρέπει να εφαρμόσουν οι αμπελουργοί-οινοποιοί προκειμένου να καταγράφεται με διαφάνεια και ακρίβεια η αλυσίδα παραγωγής, έτσι ώστε να αποφευχθούν θέματα νόθευσης συμβάλλοντας στην ανταγωνιστικότητα αλλά και στην αξία του τελικού προϊόντος.	Εδαφοκλιματικό Σύστημα & Άμπελος - Καλλιέργεια της Αμπέλου - Συσκευασία Οίνων και Ποτών Απαραίτητη η πολύ καλή γνώση - της αγγλικής γλώσσας	1
64	Άτλας ποικιλιών αμπέλου - - Atlas of grapevine varieties -	Κόρκας Ηλίας	Δημιουργία ενός άτλαντα ποικιλιών χρησιμοποιώντας ως μέσω διάκρισης ιδιαίτερα αμπελογραφικά γνωρίσματα που σχετίζονται με την άνθηση. - Έναρξη (απαραιτήτως): Απρίλιος-Μάιος	Μορφολογία-Φυσιολογία Αμπέλου - Αμπελογραφία	3
65	Διασταυρώσεις ποικιλιών αμπέλου - Crossbreeds of grapevine varieties -	Κόρκας Ηλίας	Διασταυρώσεις για τη δημιουργία νέων ποικιλιών αμπέλου. Έναρξη (απαραιτήτως): αρχές Μαΐου	Μορφολογία-Φυσιολογία Αμπέλου - Αμπελογραφία	3
66	Ιοί και ιοειδή της αμπέλου, - επιδημιολογία, διάγνωση και διαχείριση. - Grapevine Viruses and Viroids - Epidemiology, Diagnosis and	Κόρκας Ηλίας	Πρόκειται για βιβλιογραφική αναζήτηση (στην ελληνική και αγγλική βιβλιογραφία) - Έναρξη: καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.	Μορφολογία-Φυσιολογία Αμπέλου - Φυτοπροστασία Αμπέλου	1

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

	Management				
67	Κλωνική επιλογή ποικιλιών αμπέλου στην – Αχαΐα - Clonal selection of grapevine varieties in Achaia	Κόρκας Ηλίας	Μοριακή ταυτοποίηση και μερική αμπελογραφική περιγραφή κλώνων ποικιλιών αμπέλου από την Αχαΐα	Μορφολογία-Φυσιολογία - Αμπέλου Αμπελογραφία	2
68	Μοριακά δεδομένα ποικιλιών αμπέλου στη - διεθνή βιβλιογραφία - έμφαση στις ελληνικές ποικιλίες - - Molecular data of grapevine varieties in the international literature - emphasis on the Greek varieties	Κόρκας Ηλίας	Πρόκειται για - βιβλιογραφική αναζήτηση (στην ελληνική και αγγλική βιβλιογραφία)	Μορφολογία-Φυσιολογία - Αμπέλου Αμπελογραφία - Απαραίτητη η πολύ καλή γνώση της αγγλικής γλώσσας	2
69	Χαρακτηρισμός ποικιλιών αμπέλου σε αβιοτικές καταπονήσεις (αλατότητα) - Characterization of grape varieties in abiotic stresses (salinity)	Κόρκας Ηλίας	Αφορά στη διάκριση των ποικιλιών όσον αφορά την αντίδρασή τους στην αλατότητα του εδάφους με τη χρήση δισκίων φύλλου. - Από Μάιο έως Αύγουστο -	Μορφολογία-Φυσιολογία Αμπέλου - Αμπελογραφία	2
70	Χρήση μοριακών μεθόδων για τη διάκριση ποικιλιών αμπέλου - Use of molecular methods to distinguish grapevine varieties	Κόρκας Ηλίας	Αφορά στη χρήση μοριακών μεθόδων για τη διάκριση συγκεκριμένων δειγμάτων ποικιλιών αμπέλου - Έναρξη: (υπό προϋποθέσεις) καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.	Μορφολογία-Φυσιολογία Αμπέλου – Αμπελογραφία - Μοριακή Βιολογία & Γενετική Αμπέλου	1
71	Ψηφιακή αποτύπωση ελληνικών ποικιλιών - αμπέλου - - Digital recording of Greek grapevine varieties	Κόρκας Ηλίας	Φωτογραφική αποτύπωση - των βασικών σταδίων ανάπτυξης ποικιλιών αμπέλου - - Έναρξη (απαραιτήτως) : - από τα τέλη Μαρτίου ως τις αρχές Αυγούστου	Μορφολογία-Φυσιολογία - Αμπέλου Αμπελογραφία	1
72	Εφαρμογή της μεθόδου ομαδοποίησης δειγμάτων με χρήση «πόλων» για την οργανοληπτική χαρτογράφηση ενός ευρέως φάσματος αποσταγμάτων στέμφυλων. - Use of the method of «Polarised Sensory Positioning»,	Κουσίση Ελισάβετ	Σκοπός της πτυχιακής είναι η εφαρμογή μιας σχετικά «Νέας» μεθόδου οργανοληπτικής αξιολόγησης για την χαρτογράφηση ενός μεγάλου δείγματος αποσταγμάτων στεμφύλων από όλη την	Οργανοληπτική Αξιολόγηση Οίνων και Ποτών - Εφαρμοσμένα Μαθηματικά & Στατιστική	1

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

	for the sensory mapping of a large group of grape marc distillates from Greece		Ελλάδα, με βάση τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά.		
73	Οργανοληπτική αξιολόγηση ενός δείγματος αφρωδών οίνων παρασκευασμένων με αυτόχθονες γηγενείς ζύμες. - Sensory evaluation of a group of sparkling wines made with the use of Greek indigenous yeasts	Κουσίση Ελισάβετ	Αυτή η πτυχιακή είναι μέρος ενός γενικότερου προγράμματος ταυτοποίησης ιθαγενών στελεχών ζυμομυκήτων για παραγωγή οίνων προστιθέμενης αξίας.	Οργανοληπτική Αξιολόγηση Οίνων και Ποτών - Εφαρμοσμένα Μαθηματικά & Στατιστική -	2
74	Συνεχιζόμενη εκπαίδευση και τελική σύσταση ενός panel δοκιμαστών - για την περιγραφική ανάλυση οίνων στο τμήμα - Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών. Μέρος ΙΙΙ - Ongoing Training and final validation of a sensory panel for the descriptive analyses of wines in the Department of Wine, Vine and Beverage Sciences of UNIWA. Part III.	Κουσίση Ελισάβετ	Αυτή η πτυχιακή έχει σκοπό την ολοκλήρωση του έργου που ξεκίνησε με δυο προηγούμενες πτυχιακές με σκοπό την τελική σύσταση ενός πλήρως εκπαιδευμένου panel δοκιμαστών οίνων για το τμήμα.	Οργανοληπτική Αξιολόγηση Οίνων και Ποτών - Ποσοτική Χημική Ανάλυση	2
75	Συσχέτιση μεταξύ της προτίμησης ανάμεσα σε απλά υδατικά διαλύματα ζάχαρης διαφορετικών συγκεντρώσεων, και συγκέντρωση ζάχαρης σε αγαπημένα ποτά και φαγητά για Έλληνες ενήλικες. Μέρος παγκόσμιας έρευνας με πολλά συμμετέχοντα εργαστήρια από έξι ηπείρους (GCCR Many labs 001). - Determining the association between sugar preference in simple aqueous solutions, and sugar content of favourite food & beverages among Greek adults. Part of a research initiative with many contributing labs	Κουσίση Ελισάβετ	Με αυτήν την πτυχιακή θα πραγματωθεί η συμμετοχή του τμήματος Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών και κατ' επέκταση του ΠΑ.Δ.Α. σε μια πολύ μεγάλη Διεθνή έρευνα. Σκοπός αυτής της έρευνας είναι η συσχέτιση προτίμησης ανάμεσα σε απλά υδατικά διαλύματα ζάχαρης διαφορετικών συγκεντρώσεων, και συγκέντρωση ζάχαρης σε αγαπημένα ποτά και φαγητά για Ενήλικες. Με την εργασία αυτή θα συνεισφέρουμε αποτελέσματα για το Ελληνικό δείγμα.	Οργανοληπτική Αξιολόγηση Οίνων και Ποτών - Ποσοτική Χημική Ανάλυση -	1

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

	from six continents (GCCR Many labs 001).				
76	Ο ρόλος της σακχαροπεριεκτικότητας και του σιδήρου στην αλληλεπίδραση μεταξύ των ζυμών *Saccharomyces cerevisiae* και *Metschnikowia pulcherrima* κατά την αλκοολική ζύμωση. - - - The role of sugar and iron contents in the interaction between *Saccharomyces cerevisiae* and *Metschnikowia pulcherrima* during alcoholic fermentation.	Μπανίλας Γεώργιος	Η μελέτη των αλληλεπιδράσεων μεταξύ ειδών ζύμης κατά την αλκοολική ζύμωση	ΒΙΟΛΟΓΙΑ, ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ, ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ	1
77	Ο ρόλος του μέσου καλλιέργειας στις αλληλεπιδράσεις μεταξύ της ζύμης *Metschnikowia pulcherrima* και κοινών ζυμών οινοποίησης. - - - The role of culture medium in interactions between *Metschnikowia pulcherrima* and common winemaking yeasts.	Μπανίλας Γεώργιος	- - - Η μελέτη των αλληλεπιδράσεων μεταξύ ειδών ζύμης κατά την αλκοολική ζύμωση	- - - - ΒΙΟΛΟΓΙΑ, ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ, ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ	1
78	Απομόνωση, μοριακός χαρακτηρισμός και βιοτεχνολογικές εφαρμογές ζυμών του αμπελο-οινικού βιολογικού συστήματος - (Isolation, molecular characterization and biotechnological applications of yeasts of the vine-wine biological system)	Μπανίλας Γεώργιος	Το μικροβίωμα του αμπελιού περιλαμβάνει μια πληθώρα ειδών ζυμών, με ενδιαφέρουσες βιοτεχνολογικές εφαρμογές	Βιολογία, Μικροβιολογία	2

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

79	Μοριακές αποκρίσεις του αμπελιού σε περιβαλλοντικές καταπονήσεις - (Molecular responses of grapevine to environmental stress)	Μπανίλας Γεώργιος	Μελέτη των μηχανισμών αντίστασης/προσαρμογής του αμπελιού σε αντίξοες αβιοτικές-περιβαλλοντικές συνθήκες, εν' όψη και των επιδράσεων της κλιματικής αλλαγής - -	Βιολογία, Φυσιολογία Αμπέλου	2
80	Οι επιδράσεις του μικροβιώματος του αμπελιού στην ανάπτυξη, υγεία και ευρωστία του φυτού - (The effects of the grapevine microbiome on plant growth, health and vigor)	Μπανίλας Γεώργιος	Οι αλληλεπιδράσεις μεταξύ των μικροοργανισμών που ζουν και αναπτύσσονται με το αμπέλι είναι ελάχιστα κατανοητές.	Βιολογία, Φυσιολογία Αμπέλου, Μικροβιολογία	2
81	Οινολογικό δυναμικό στελεχών του είδους Metschnikowia pulcherrima απομονωμένων από Ελληνικούς αμπελώνες - - - Enological potential of Metschnikowia pulcherrima strains isolotated from Greek vienyards.	Μπανίλας Γεώργιος	- - - - Η μελέτη των ζυμών οινοποίησης	- - - - ΒΙΟΛΟΓΙΑ, ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ, ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ	1
82	Authentication σε αφρώδεις οίνους - Authentication of sparkling wines. -	Μπασαλέκου Μαριάνθη	Βιβλιογραφική μελέτη	Ενόργανη Αναλυτική Χημεία	1
83	Αξιοποίηση γιγάρτων σταφυλής σε καλλυντικά, φάρμακα και τρόφιμα - - Utilization of grape seeds in cosmetics, medicine and foods.	Μπασαλέκου Μαριάνθη	Βιβλιογραφική μελέτη	Σύσταση και ανάλυση γλευκών & οίνων	1
84	Διερεύνηση χρήσης φασματοσκοπίας FTIR σε οινόμελο - - Feasibility study on the suitability of using FTIR for the analysis of mead (honey wine). -	Μπασαλέκου Μαριάνθη	Καταγραφή και ανάλυση φασμάτων οινόμελου με FTIR	Ενόργανη Αναλυτική Χημεία, Μαθηματικά και Στατιστική	1
85	Μελέτη του προφίλ οίνων από Ασύρτικο Σαντορίνης προερχόμενων από διαφορετικές χρονιές. - - Study on the profile of Asyrtiko wines from Santorini, originating from different vintages.	Μπασαλέκου Μαριάνθη	Μελέτη του προφίλ οίνων από Ασύρτικο με διαφορετικές αναλυτικές τεχνικές. -	Ενόργανη Αναλυτική Χημεία -	2

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

86	- Ο Οινοτουρισμός κατά την διάρκεια της πανδημίας Covid-19 - Wine tourism during Covid-19 pandemic	Μπερής Ευάγγελος	Ποσοτική και Ποιοτική έρευνα στις Οινοτουριστικές επιχειρήσεις για την εκτίμηση της επίδρασης της πανδημίας στον οινοτουρισμό	- Οργάνωση & Διοίκηση επιχειρήσεων - Μάρκετινγκ Οίνων & Ποτών	1
87	Αμπελογραφική μελέτη της ποικιλίας Chardonnay και περιγραφή του οργανοληπτικού προφίλ των παραγόμενων οίνων σε διαφορετικά αμπελοοινικά διαμερίσματα ανά τον κόσμο. - - "Ampelographic study of *Vitis vinifera* var. Chardonnay and description of the organoleptic profile of wines produced in various viticultural regions across the globe"	Μπερής Ευάγγελος	Πλήρης αμπελογραφική μελέτη της ποικιλίας, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά οίνων	Αμπελογραφία - Παγκόσμιος Αμπελώνας - Οργανοληπτική αξιολόγηση Οίνων	2
88	Αναλύσεις εδάφους για την αξιολόγηση νέου πειραματικού αμπελώνα στο άλσος Αιγάλεω - "Soil analyses for terroir evaluation of a new experimental vineyard in Egaleo - Attica"	Μπερής Ευάγγελος	Αναλύσεις εδάφους με ορθή μεθοδολογία και επαναληψιμότητα. Αξιολόγηση των χαρακτηριστικών του εδάφους για αμπελοκαλλιέργεια -	Εδαφοκλιματικό σύστημα και Άμπελος	2
89	Αυτόριζα αμπέλια και οι μη φυλοξηριώσες αμπελοοινικές ζώνες σε παγκόσμια κλίμακα - - Non-grafted grapevines and Phylloxera-free areas in world scale	Μπερής Ευάγγελος	Μελέτη της εξάπλωσης της Φυλλοξήρας σε παγκόσμιο επίπεδο και οι σημαντικότερες κοιτίδες αυτόριζων αμπελώνων	Φυτοπροστασία της Αμπέλου - Καλλιέργεια της Αμπέλου - Αμπελογραφία - Παγκόσμιος Αμπελώνας	1
90	Δυναμική πλυθησμών και εξάπλωση της Ευδεμίδας (*Lobesia botrana*) και της Κοχυλίδας (*Eupoecilia ambiguella*) στον παγκόσμιο αμπελώνα και αντιμετώπιση τους με μικροβιακούς παράγοντες βιολογικής αντιμετώπισης - Population dynamics and distribution of *Lobesia botrana* and *Eupoecilia ambiguella* (Lepidoptera: Tortricidae) in World's vineyards and their control using microbial bio-	Μπερής Ευάγγελος	Δυναμική πληθυσμών των δυο αυτών σημαντικών εντομολογικών εχθρών της αμπέλου. Επίδραση κλιματικής αλλαγής. - Αξιολόγηση εντομοπαθογόνων μικροοργανισμών ως παράγοντες βιολογικής αντιμετώπισης	- - - Φυτοπροστασία της Αμπέλου - Καλλιέργεια της Αμπέλου - Παγκόσμιος Αμπελώνας	1

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

	control agents				
91	Εντοπισμός και ανάλυση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων που τους καθιστούν κατάλληλους για συνδυασμούς με φαγητό. - Tracking and analysing the organoleptic characteristics of wines that make them capable of pairing with specific food products	Μπερής Ευάγγελος	Μελέτη Συγκεκριμένων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων που τους καθιστούν κατάλληλους ή όχι για συνδυασμό με συγκεκριμένα είδη φαγητού. Αντίληψη δοκιμαστών	Οργανοληπτική αξιολόγηση Οίνων - Αμπελογραφία - Παγκόσμιος Αμπελώνας	2
92	Επίδραση Υποκειμένου και Φυλλικής Επιφάνειας στη σύσταση του γλεύκους και τα σταφύλια της ποικιλίας Ασύρτικο από νεαρούς αμπελώνες. - - Effects of Rootstock and Canopy Management on must composition and grapes of *Vitis vinifera* var. Assyrtiko from young vines -	Μπερής Ευάγγελος	Με δεδομένο παράγοντα διαφοροποίησης το υποκείμενο, σε κοινές εδαφοκλιματικές συνθήκες και με κοινό κλωνικά υπέργειο μέρος, εξετάζονται αρκετές μεταβλητές που αφορούν τα χαρακτηριστικά των σταφυλιών και τη σύσταση του γλεύκους	Καλλιέργεια της Αμπέλου - Εδαφοκλιματικό σύστημα και Άμπελος	2
93	Η επίδραση των διαφορετικών ειδών ξύλου στη διαδικασία της παλαίωσης και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων - "The effect of various types of wood on the process of aging wines and on their sensory characteristics"	Μπερής Ευάγγελος	Αξιολόγηση των διαφορετικών ειδών ξύλου που χρησιμοποιούνται για την ωρίμανση των οίνων σε βαρέλια. Προϊόντα εκχύλισης, αρώματα, πόροι, μικρο-οξυγόνωση	Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης - Οργανοληπτική αξιολόγηση Οίνων	1
94	Μελέτη των συμπτωμάτων, της επιδημιολογίας και των παθογόνων που προκαλούν το σύμπλεγμα της Ίσκας της Αμπέλου. - Study of symptoms, epidemiology and the pathogens	Μπερής Ευάγγελος	Επισκόπηση βιοτικών και αβιοτικών παραγόντων που ενδεχομένως να επηρεάζουν την εξέλιξη και εξάπλωση της ασθένειας. Κλιματική αλλαγή, υδατική	Φυτοπροστασία της Αμπέλου - Εδαφοκλιματικό σύστημα και Άμπελος	2

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

	that cause the Esca complex in vineyards		καταπόνηση, χρόνια μορφή, αποπληξία, μελέτη παθογόνων, αντιμετώπιση		
95	Επίδραση των μικροκυμάτων στη μηχανική κατεργασία των σταφυλιών και στις οργανοληπτικές ιδιότητες του παραγόμενου οίνου από την ποικιλία Σαββατιανό. - - Effect of microwaves on the mechanical processing of grapes and on the organoleptic properties of the wine produced from the Savatiano variety.	Νικολού Βασίλειος	Η εργασία περιλαμβάνει την εφαρμογή των μικροκυμάτων σε σταφύλια της ποικιλίας Σαββατιανό και την μελέτη της επίδρασης αυτής στις μηχανικές ιδιότητες των σταφυλιών και στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου οίνου	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΟΙΝΙΚΩΝ	2
96	Εφαρμογή της τεχνικής της ανθρακικής αναεροβίωσης στην οινοποίηση της λευκής ποικιλίας Σαββατιανό και η επίδραση της στον οργανοληπτικό χαρακτήρα του παραγόμενου οίνου. - - Application of the carbonic maceration in the vinification of the white Savatiano variety and its effect on the organoleptic character of the produced wine.	Νικολού Βασίλειος	Η εργασία περιλαμβάνει την οινοποίηση της λευκής ποικιλίας Σαββατιανό σε ατμόσφαιρα διοξειδίου του άνθρακα ενώ η παραγωγή μεταβολιτών μεταβάλει την σύσταση του παραγόμενου οίνου και τον οργανοληπτικό του χαρακτήρα.	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΟΙΝΙΚΩΝ	2
97	- ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΠΑΛΛΟΜΕΝΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΠΕΔΙΩΝ(PEF) ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΥΠΑΡΞΗ ΕΥΦΛΕΚΤΩΝ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ / - STUDY OF THE RISK OF PULSED ELECTRIC FIELD (PEF) IN THE PRESENCE OF FLAMMABLE SPIRITS - -	Ντουρτόγλου Γεώργιος	Κατά την διαδικασία της PEF μπορεί να υπάρξουν σπινθήρες. Μελέτη του αν και ποσό είναι ικανοί να προκαλέσουν ατυχήματα.	Μηχανική φυσικών διεργασιών	2
98	ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΕΠΙΔΡΑΣΗΣ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΠΑΛΜΩΝ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗΤΗ ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΜΕ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ ΠΑΛΛΟΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ- - - STUDY OF THE EFFECTS OF PULSES ON ARTIFICIAL	Ντουρτόγλου Γεώργιος	Θα μελετηθεί το πώς διαφορετικοί παλμοί επηρεάζουν την παλαίωση των αποσταγμάτων κατά την τεχνητή παλαίωση με την χρήση παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου	Μηχανική φυσικών διεργασιών	2

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

	AGING OF SPIRITS WITH THE USE OF PULSE ELECTRIC FIELD				
99	ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ ΣΕ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΕΓΚΛΕΙΣΜΟΥ - - DISTILLATION PRODUCTS IN INCARCERATION CONDITIONS	Ντουρτόγλου Γεώργιος	Θα παρασκευαστούν αλκοολούχα αποστάγματα με τον ίδιο τρόπο που παράγονται κατά τον εγκλεισμό και θα εξεταστούν ως προς την βλαβερές τους συνέπειες. - - -	Μηχανική φυσικών διεργασιών	2
100	ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΤΟΥ ΠΑΛΛΟΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ ΜΕ ΑΛΛΕΣ ΜΗ ΘΕΡΜΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΥΣ - - - - - - COMPARISON OF THE PULSED ELECTRIC FIELD WITH OTHER NON-THERMAL METHODS	Ντουρτόγλου Γεώργιος	Βιβλιογραφική σύγκριση του παλλομένου ηλεκτρικού με άλλες μη θερμικές μεθόδους.	Μηχανική φυσικών διεργασιών	1
101	ΤΕΧΝΗΤΗ ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΜΕ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ ΠΑΛΛΟΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ- - ARTIFICIAL AGING OF SPIRITS USING PULSE ELECTRIC FIELD	Ντουρτόγλου Γεώργιος	Θα μελετηθεί αν με την χρήση του παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου μπορεί να επιταχυνθεί η παλαίωση των αποσταγμάτων.	Μηχανική φυσικών διεργασιών	2
102	ΤΕΧΝΗΤΗ ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΜΕ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ ΠΑΛΛΟΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ(ΖΙΒΑΝΙΑ) - ARTIFICIAL AGING OF SPIRITS USING PULSE ELECTRIC FIELD(ZIVANIA)	Ντουρτόγλου Γεώργιος	Θα μελετηθεί αν με την χρήση του παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου μπορεί να επιταχυνθεί η παλαίωση των αποσταγμάτων (ΖΙΒΑΝΙΑ).	Μηχανική φυσικών διεργασιών	2
103	«Χαρακτηρισμός των αρωματικών ενώσεων της ποικιλίας Ξινόμαυρο» - "Characterization of the aromatic compounds of the Xinomavro variety"	Ντουρτόγλου Ευθαλία	Απομόνωση και προσδιορισμός των αρωματικών ουσιών από οίνους της ποικιλίας Ξινόμαυρο.	Οργανική Χημεία, Ποσοτική Χημ. Ανάλυση, Χημεία οίνων και Ποτών: Πτητικές Ενώσεις και ελαττώματα	2
104	«Χαρακτηρισμός των αρωματικών ενώσεων της ποικιλίας Αγιωργήτικο» - "Characterization of the aromatic compounds of the Agiorgitiko variety"	Ντουρτόγλου Ευθαλία	Απομόνωση και προσδιορισμός των αρωματικών ουσιών από οίνους της ποικιλίας Αγιωργήτικο.	Οργανική Χημεία, Ποσοτική Χημ. Ανάλυση, Χημεία οίνων και Ποτών: Πτητικές Ενώσεις και ελαττώματα	2

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

105	«Χαρακτηρισμός των αρωματικών ενώσεων της ποικιλίας Ασύρτικο» - "Characterization of the aromatic compounds of the Assyrtiko variety"	Ντουρτόγλου Ευθαλία	Απομόνωση και προσδιορισμός των αρωματικών ουσιών από οίνους της ποικιλίας Ασύρτικο.	Οργανική Χημεία, Ποσοτική Χημ. Ανάλυση, Χημεία οίνων και Ποτών: Πτητικές Ενώσεις και ελαττώματα	2
106	«Χαρακτηρισμός των αρωματικών ενώσεων της ποικιλίας Μαλαγουζιά» - "Characterization of the aromatic compounds of the Malagousia variety"	Ντουρτόγλου Ευθαλία	Απομόνωση και προσδιορισμός των αρωματικών ουσιών από οίνους της ποικιλίας Μαλαγουζιά.	Οργανική Χημεία, Ποσοτική Χημ. Ανάλυση, Χημεία οίνων και Ποτών: Πτητικές Ενώσεις και ελαττώματα	2
107	«Χαρακτηρισμός των αρωματικών ενώσεων της ποικιλίας Μοσχοφίλερο» - "Characterization of the aromatic compounds of the Moschofilero variety"	Ντουρτόγλου Ευθαλία	Απομόνωση και προσδιορισμός των αρωματικών ουσιών από οίνους της ποικιλίας Μοσχοφίλερο.	Οργανική Χημεία, Ποσοτική Χημ. Ανάλυση, Χημεία οίνων και Ποτών: Πτητικές Ενώσεις και ελαττώματα	2
108	Απόψεις των Ελλήνων millennials για τα οινικά προϊόντα. - Greek millennials perceptions on wine products	Παναγιωτακοπούλου Κωνσταντίνα	Ερευνητική	Μάρκετινγκ	1
109	Η χρήση του digital marketing και των Social - media ως εργαλεία για την ανάπτυξη των πωλήσεων οινικών προϊόντων. Μελέτη περίπτωσης ελληνικών επιχειρήσεων. - - The use of digital marketing and social media as tools for the growth of wine product sales. Case study of Greek companies.	Παναγιωτακοπούλου Κωνσταντίνα	Βιβλιογραφική - ανασκόπηση, εξειδίκευση στη μελέτη περίπτωσης	Επικοινωνία και κοινωνικά μέσα - Μάρκετινγκ οίνων και ποτών Τεχνικές Πωλήσεων οίνων και ποτών	1
110	Παράγοντες επιλογής και κατανάλωσης κρασιού: η περίπτωση της ελληνικής αγοράς. - Determinants of wine choice and consumption: the case of the Greek market	Παναγιωτακοπούλου Κωνσταντίνα	Ερευνητική	Μάρκετινγκ -	1
111	Στρατηγικές branding σε ελληνικές οινοβιομηχανίες: μελέτη περίπτωσης. - Branding strategies in Greek wine industries: a case study	Παναγιωτακοπούλου Κωνσταντίνα	Θεωρητική/ Μελέτη περίπτωσης -	Μάρκετινγκ - -	1

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

112	Διερεύνηση της σχέσης της ικανοποίησης και της αφοσίωσης των πελατών στα οινικά προϊόντα: η περίπτωση των Ελλήνων καταναλωτών. - An investigation of the relationship between customer satisfaction and loyalty in wine products: the case of Greek consumers -	Παναγιωτακοπούλου Κωνσταντίνα	Ερευνητική	Μάρκετινγκ -	1
113	Επιρροή των κοινωνικών δικτύων στην επιλογή οινικών προϊόντων: η περίπτωση του Vivino. - The influence of social media on the choice of wine products: the case of Vivino	Παναγιωτακοπούλου Κωνσταντίνα	Ερευνητική	Μάρκετινγκ - Επικοινωνία και Κοινωνικά Μέσα -	1
114	Κοινωνικά δίκτυα και influencers: Ο ρόλος τους στις πωλήσεις στην Ελληνική βιομηχανία οίνου - - Social networks and digital influencers: Their role in sales in Greek wine industry	Παναγιωτακοπούλου Κωνσταντίνα	Βιβλιογραφική - Ερευνητική	Επικοινωνία και κοινωνικά μέσα Μάρκετινγκ οίνων και ποτών	1
115	Βοηθητικά υλικά οινοποίησης - - Wine-making Auxiliary Materials	Παπακωνσταντίνου Σπύρος	Βιβλιογραφική διερεύνηση	Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης - **2.** Σχεδιασμός Βιομηχανιών	1
116	Ελληνικά κρασιά και οι αγορές της Άπω Ανατολής: Κίνα-Ιαπωνία - (Greek wines and the Far East market: China-Japan).	Παπακωνσταντίνου Σπύρος	Βιβλιογραφική διερεύνηση	Σχεδιασμός Βιομηχανιών	2
117	Εφαρμογή της Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής στις Εγκαταστάσεις Οινοποιείου - - Good Manufacturing Practices Applied in a Winery	Παπακωνσταντίνου Σπύρος	Βιβλιογραφική διερεύνηση	Βασικές Τεχνικές - Οινοποίησης - **2.** Σχεδιασμός Βιομηχανιών	1
118	Συσχέτιση της πρωτεϊνικής αστάθειας με την συγκέντρωση θερμοευαίσθητων πρωτεϊνών σε οίνους ποικιλίας Μοσχοφίλερο. Σταθεροποίηση ασταθών οίνων με χρήση ταννινών από φύλλα τσαγιού. - - - Correlation of protein instability with the concentration of thermosensitive proteins in wines of	Παρασκευόπουλος Ιωάννης		- - - - - - Φυσικοχημικές Κατεργασίες & Μεταβολές των Οίνων	1

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

	Moschofilero variety. Stabilization of proteic instable wines using tannins from tea leaves.				
119	Μελέτη και παραγωγή προϊόντων περιποίησης - (κρέμες) από συστατικά σταφυλιού όπως οι πολυφαινόλες και το σταφυλέλαιο - - - Study and production of care products - (creams) from grape components such as polyphenols and grape oil	Σεχάντε Αντνάν	Εκχύλιση διαφόρων ουσιών που έχουν φαρμακευτικές ιδιότητες από το σταφύλι, Παρασκευή γαλακτώματος, αναλύσεις.	Ειδικές τεχνικές οινοποίησης - φυσικοχημεία και γενική και ανόργανη χημεία -	2
120	Οι ζύμες στην Οινολογία και στην ποτοποιία. - - Yeasts in Oenology and Distillery.	Σεχάντε Αντνάν	- Βιβλιογραφική ανασκόπηση, ταξινόμηση, χαρακτηριστικά ,διαφορές, χημική σύσταση, κύκλος ζωής, διατροφή κλπ.		1
121	Παρακολούθηση της κινητικής της ζύμωσης γλεύκους και υπολογισμός της πειραματικής καμπύλης ζύμωσης : δείκτης διάθλασης και πυκνότητα σε συνάρτηση με την αιθανόλη και τα ανάγοντα σάκχαρα. - Monitoring the kinetics of wort fermentation and calculation of the experimental fermentation curve: refractive index and density as a function of ethanol and reducing sugars.	Σεχάντε Αντνάν	Καθημερινή Παρακολούθηση της ζύμωσης και μέτρηση των συγκεντρώσεων της αλκοόλης, αναγόντων σακχάρων, ολικής οξύτητας, πυκνότητας και δείκτη διάθλασης. Εξαγωγή μαθηματική σχέση πυκνότητα και δείκτη διάθλασης συναρτήσει της αλκοόλης και αναγόντων σακχάρων.	Ειδικές και βασικές τεχνικές οινοποίησης -φυσικοχημεία -	2
122	- - Διεργασίες παραγωγής ζύθου με μειωμένη ή χωρίς γλουτένη - Production Processes for low or gluten free beer	Ταταρίδης Παναγιώτης	Βιβλιογραφική ανασκόπηση πρώτων υλών και διεργασιών για την παραγωγή ζύθου με μειωμένη ή χωρίς γλουτένη	Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις - Τεχνολογία Βυνοποίησης Τεχνολογία Ζυθοποίησης	1

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

123	- Η επίδραση του πρωτόκολλου εμβολιασμού για κρυοανθεκτικές ζύμες στη ζύμωση και τα χαρακτηριστικά των οίνων - The effect of inoculum preparation on the fermentation by cryotolerant yeasts	Ταταρίδης Παναγιώτης	Δοκιμές μεθοδολογίας και συνθηκών προετοιμασίας εμβολίων για κρυοανθεκτικές ζύμες και τη επίδρασης του στη ζύμωση και τα χαρακτηριστικά των οίνων	- - - Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις	2
124	- Χρήση ενζύμων στην παραγωγή οίνου - The use of enzymes in winemaking	Ταταρίδης Παναγιώτης	Βιβλιογραφική ανασκόπηση της χρήση ενζύμων στην παραγωγή οίνου	- Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις	1
125	Επίδραση της προσθήκης αφομοιώσιμου αζώτου στη ζύμωση υδρόμελου - Effect of assimilable nitrogen additions in mead fermentations	Ταταρίδης Παναγιώτης	- Μελέτη ζυμώσεων με την προσθήκη διαφορετικών πηγών και συγκεντρώσεων αζώτου	- - Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις	2
126	Η μέτρηση του διαλυμένου οξυγόνου στο ζυθογλεύκος και η επίδραση του στη ζύμωση - The measurement of dissolved oxygen in wort and its effect on the fermentation	Ταταρίδης Παναγιώτης	- Διεξαγωγή μετρήσεων οξυγόνου σε ζυθογλεύκη, κινητικής ζύμωσης και σύστασης ζύθων	Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις - Τεχνολογία Ζυθοποίησης	2
127	Η χρήση του βαρελιού και του ξύλου και η επίδραση τους στην παραγωγή των ζύθων. - The use of barrels and wood and their influence in beer production	Ταταρίδης Παναγιώτης	- Βιβλιογραφική ανασκόπηση για την χρήση και την επίδραση του ξύλου και των βαρελιών στο ζύθο	- Τεχνολογία Ζυθοποίησης	1
128	Η ενανθράκωση του ζύθου και η μέτρηση του διαλυμένου διοξειδίου του άνθρακα - Beer carbonation and measurement of dissolved carbon dioxide	Ταταρίδης Παναγιώτης	- Τεχνικές και συνθήκες ενανθράκωση του ζύθου και μέτρηση του διαλυμένου διοξειδίου του άνθρακα σε παρτίδες παραγόμενων ζύθων	- Τεχνολογία Ζυθοποίησης	1
129	Ανάλυση αναγόντων σακχάρων διαφόρων προϊόντων ζύμωσης με Hplc σε σύγκριση με κλασικές μεθόδους - - - Analysis of reducing sugars of various fermentation products by HPLC in comparison with classical methods	Χατζηλαζάρου Αρχοντούλα	- - Μελέτη Ανάλυσης Hplc με διάφορες στήλες και πρωτόκολλα που αφορούν σάκχαρα. Σύγκριση με άλλες κλασικές μεθόδους	- - Ενόργανη Χημική Ανάλυση, Χημεία Οίνων και Ποτών, προέλευση & προσδιορισμός βασικών ενώσεων	2

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022 - 2023

130	Ανιχνευτές στην HPLC. Εφαρμογές στις αναλύσεις του Οίνου. - Detectors in HPLC. Applications in Wine analyzes.	Χατζηλαζάρου Αρχοντούλα	HPLC και ένας ανιχνευτής - για μελέτη στον οίνο. Εφαρμογές και δοκιμές με πρωτόκολλα. Μελέτη και σύγκριση	- Ενόργανη Χημική Ανάλυση, Χημεία Οίνων και Ποτών, προέλευση & προσδιορισμός βασικών ενώσεων	2
131	Ανιχνευτές στην HPLC. Εφαρμογές στις αναλύσεις του Οίνου. - Detectors in HPLC. Applications in Wine analyzes.	Χατζηλαζάρου Αρχοντούλα	HPLC και ανιχνευτές για - μελέτη στον οίνο. Εφαρμογές και δοκιμές με πρωτόκολλα. Μελέτη και σύγκριση	- Ενόργανη Χημική Ανάλυση, Χημεία Οίνων και Ποτών, προέλευση & προσδιορισμός βασικών ενώσεων	2
132	Ανιχνευτής φθορισμού στην HPLC. Εφαρμογές στις αναλύσεις του Ζύθου, των Ποτών και των Αποσταγμάτων. - Fluorescence detector in HPLC. Applications in the analysis of Beer, Beverages and Spirits.	Χατζηλαζάρου Αρχοντούλα	HPLC και ένας ανιχνευτής για μελέτη στην Μπίρα, στα Ποτά και στα Αποστάγματα. Εφαρμογές και δοκιμές με πρωτόκολλα. Μελέτη και σύγκριση	- - Ενόργανη Χημική Ανάλυση, Χημεία Οίνων και Ποτών, προέλευση & προσδιορισμός βασικών ενώσεων	2
133	Επίδραση συστατικών στο φάσμα του οίνου - Effect of ingredients on the wine spectrum	Χατζηλαζάρου Αρχοντούλα	Στο φάσμα του Οίνου επιδρούν τα διάφορα συστατικά. Ανάλογα με τα συστατικά που θέλουμε να ταυτοποιήσουμε ή να διαχωρίσουμε συνδυασμός τεχνικών.	- - Ενόργανη Χημική Ανάλυση, Χημεία Οίνων και Ποτών, προέλευση & προσδιορισμός βασικών ενώσεων	2
134	Μελέτη τανινών και προσθήκη αυτών σε ερυθρό οίνο - Study of tannins and their addition to red wine	Χατζηλαζάρου Αρχοντούλα	Στον ερυθρό Οίνο υπάρχουν τανίνες. Η προσθήκη τανινών δίνει κάποιο προφίλ. Μελέτη και σύγκριση	- Ενόργανη Χημική Ανάλυση, Χημεία Οίνων και Ποτών, προέλευση & προσδιορισμός βασικών ενώσεων	2
				Σύνολο Φοιτητών	**197**

Ο Πρόεδρος του Τμήματος

Ηλίας Κόρκας