



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

ΤΜΗΜΑ: ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΟΙΝΟΥ, ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ	ΤΟΜΕΑΣ:
---	---------

A/A	Τίτλος Θέματος και Τίτλος στα Αγγλικά	Μέλος Ε.Π.	Σύντομη Περιγραφή	Προαπαιτούμενα γνωστικά πεδία	Αριθμός Φοιτητών
1.	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
2.	Μοριακή ταυτοποίηση και αμπελογραφική διάκριση ποικιλιών αμπέλου Molecular identification and viticultural distinction of grape varieties	Κόρκας Ηλίας	Μοριακή και αμπελογραφική ταυτοποίηση/διάκριση ποικιλιών από μια αμπελουργική περιοχή. Έναρξη αμπελογραφικού μέρους: Απρίλιος.	Μορφολογία-Φυσιολογία Αμπέλου Αμπελογραφία	2
3.	Διασταυρώσεις ποικιλιών αμπέλου Crossbreeds of grapevine varieties	Κόρκας Ηλίας	Διασταυρώσεις για τη δημιουργία νέων ποικιλιών αμπέλου. Έναρξη (απαραιτήτως): αρχές Μαΐου	Μορφολογία-Φυσιολογία Αμπέλου Αμπελογραφία	2
4.	Άτλας ποικιλιών αμπέλου	Κόρκας Ηλίας	Δημιουργία ενός άτλαντα ποικιλιών χρησιμοποιώντας ως	Μορφολογία-Φυσιολογία Αμπέλου Αμπελογραφία	2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

	Atlas of grapevine varieties		μέσω διάκρισης ιδιαίτερα αμπελογραφικά γνωρίσματα που σχετίζονται με την άνθηση. Έναρξη (απαραιτήτως): Απρίλιος-Μάιος		
5.	Φωτογραφική αποτύπωση ελληνικών ποικιλιών αμπέλου Photographic capture of Greek grapevine varieties	Κόρκας Ηλίας	Αμπελογραφική διάκριση (φωτογραφική αποτύπωση) ποικιλιών αμπέλου Έναρξη (απαραιτήτως): από τα τέλη Μαρτίου ως τις αρχές Αυγούστου	Μορφολογία-Φυσιολογία Αμπέλου Αμπελογραφία	2
6.	Ελληνικές ποικιλίες αμπέλου Greek grapevine varieties	Κόρκας Ηλίας	Πρόκειται για βιβλιογραφική αναζήτηση (στην ελληνική και αγγλική βιβλιογραφία) Έναρξη: καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.	Μορφολογία-Φυσιολογία Αμπέλου Αμπελογραφία Απαραίτητη η πολύ καλή γνώση της αγγλικής γλώσσας	2
7.	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	Μορφολογία-Φυσιολογία Αμπέλου Αμπελογραφία Μοριακή Βιολογία & Γενετική Αμπέλου	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

			Έναρξη: (υπό προϋποθέσεις) καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.		
8.	Εφαρμογή βιοδιεγερτικών ουσιών στο αμπέλι (<i>V. vinifera</i> L.) Application of biostimulants to the grapevine (<i>V. vinifera</i> L.).	Κόρκας Ηλίας	Διερεύνηση του αποτελέσματος που προκύπτει από την εφαρμογή ουσιών στο αμπέλι σε συνδυασμό με την αντοχή/ευπάθεια σε αβιοτικούς παράγοντες.	Μορφολογία-Φυσιολογία Αμπέλου Αμπελογραφία Μοριακή Βιολογία & Γενετική Αμπέλου, Απαραίτητη η γνώση της αγγλικής γλώσσας	1
9.	Αμπελογραφική περιγραφή, μοριακή ταυτοποίηση και οινική αξιολόγηση κλώνων της ποικιλίας αμπέλου Βοστιλίδι (<i>V. vinifera</i> L.) Ampelographic description, molecular identification and wine evaluation of clones of the Vostilidi wine grape variety (<i>V. vinifera</i> L.)	Κόρκας Ηλίας	Μοριακή και αμπελογραφική ταυτοποίηση/διάκριση κλώνων. Μικροοινοποίηση Έναρξη αμπελογραφικού μέρους: Απρίλιος.	Μορφολογία-Φυσιολογία Αμπέλου Αμπελογραφία Μοριακή Βιολογία & Γενετική Αμπέλου, Απαραίτητη η γνώση της αγγλικής γλώσσας	2
10	Βιοτεχνολογική αξιολόγηση του μικροβιώματος της αμπέλου. Biotechnological evaluation of the grapevine microbiome.	Μπανίλας Γιώργος	Μοριακές, μικροβιολογικές & χημικές αναλύσεις.	Βιολογία, Μικροβιολογία, Οινολογία.	2
11	Αξιολόγηση ζυμών του Ελληνικού αμπελώνα για χρήση σε οινοποίηση. Evaluation of yeasts from Greek vineyards for use in winemaking.	Μπανίλας Γιώργος	Μοριακές, μικροβιολογικές & χημικές αναλύσεις –	Βιολογία, Μικροβιολογία, Χημεία, Οινολογία.	2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

			πειραματικές μικρο-- οινοποιήσεις.		
12	Αρωματικός χαρακτήρας οξειδωμένων οίνων Aromatic character of oxidized wines	Ντουρτόγλου Ευθαλία	Βιβλιογραφική Διερεύνηση Για τον αρωματικό χαρακτήρα διαφόρων τύπων οξειδωμένων οίνων.	Χημεία Οίνων και Ποτών: Πτητικές ενώσεις και ελαττώματα, Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης Οργανική Χημεία	1
13	Οργανοληπτική αξιολόγηση ενός δείγματος αφρωδών οίνων της ποικιλίας Μοσχοφίλερο, παρασκευασμένων με αυτόχθονες γηγενείς ζύμες. Sensory evaluation of a set of sparkling wines from the Greek grape Moschofilero, produced with different indigenous yeasts.	Ελισάβετ Κουσίση	Το θέμα αποσκοπεί στην αποτύπωση της επίδρασης της χρήσης γηγενών ζυμών για παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αφρωδών οίνων προερχομένων από την ποικιλία Μοσχοφίλερο, όπως αυτά μετρούνται από μια ομάδα επιλεγμένων και εκπαιδευμένων δοκιμαστών (wine panel ΠΑΔΑ).	Οργανοληπτική Αξιολόγηση Οίνων και Ποτών. Εφαρμοσμένα Μαθηματικά και Στατιστική.	2
14	Αλληλεπίδραση μεταξύ των «χημικών αισθήσεων» και της ακοής: Βιβλιογραφική επισκόπηση με έμφαση στις έρευνες- εφαρμογές που αφορούν τους οίνους. Sensory interactions between hearing and the Chemical Senses: Literature Review with focus on the research applied to wine.	Ελισάβετ Κουσίση	Βιβλιογραφική πτυχιακή εργασία που σκοπό έχει να καλύψει τις γνώσεις που αφορούν την αλληλεπίδραση των αισθήσεων της ακοής με τις λεγόμενες «Χημικές αισθήσεις» με έμφαση στις εφαρμογές που αφορούν	Οργανοληπτική Αξιολόγηση Οίνων και Ποτών.	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

			την οργανοληπτική αξιολόγηση των οίνων.		
15	<p>Δημιουργία ενός αρωματικού τροχού για την οργανοληπτική αξιολόγηση των αποσταγμάτων στεμφύλων</p> <p>Towards the creation of a flavour wheel for the description of grape marc spirits</p>	Ελισάβετ Κουσίση	Πειραματική προσέγγιση για την δημιουργία ενός αρωματικού τροχού για την περιγραφή των αρωμάτων και γεύσεων των αποσταγμάτων στέμφυλων	<p>Οργανοληπτική Αξιολόγηση Οίνων και Ποτών.</p> <p>Εφαρμοσμένα Μαθηματικά και Στατιστική.</p>	1-2
16	<p>Αξιοποίηση των Υποπροϊόντων των Οινοποιειών σε Τρόφιμα και Ζωοτροφές</p> <p>Winery byproducts valorization in foods and feeds</p>	Παπακωνσταντίνου Σπύρος	Βιβλιογραφική διερεύνηση	Τεχνολογίες Αξιοποίησης Υποπροϊόντων	1
17	<p>Βοηθητικά υλικά οινοποίησης</p> <p>Winemaking Auxiliary Materials</p>	Παπακωνσταντίνου Σπύρος	Βιβλιογραφική διερεύνηση	<p>1. Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης</p> <p>2. Σχεδιασμός Βιομηχανιών</p>	1
18	<p>Εφαρμογή της Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής στις Εγκαταστάσεις Οινοποιείου</p> <p>Good Manufacturing Practices Applied in a Winery</p>	Παπακωνσταντίνου Σπύρος	Βιβλιογραφική διερεύνηση	<p>1. Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης</p> <p>2. Σχεδιασμός Βιομηχανιών</p>	1
19	<p>Η επεξεργασία των υγρών αποβλήτων οινοποιείου με αξιοποίηση των επεξεργασμένων υγρών για άρδευση και της επεξεργασμένης λάσπης για διάθεση στο αμπέλι</p>	Παπακωνσταντίνου Σπύρος	Βιβλιογραφική διερεύνηση	<p>1. Επεξεργασία αποβλήτων</p> <p>2. Καλλιέργεια της Αμπέλου</p>	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

	Winery Wastewater Treatment, and Valorization of Treated Wastewater in Irrigation and of Treated Sludge in Vineyards				
20	Εφαρμογή της βιοκλιματικής αρχιτεκτονικής στα Οινοποιεία Bio-climatic Architecture application in Wineries	Παπακωνσταντίνου Σπύρος	Βιβλιογραφική διερεύνηση	1.Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης 2. Σχεδιασμός Βιομηχανιών	1
21	Η χρήση του χαρουπόμελου ως πρόσθετου ζυθοποίησης The use of carob syrup as brewing adjunct	Ταταρίδης Παναγιώτης	Μελέτη της επίδρασης του χαρουπόμελου στη ζύμωση και στα χαρακτηριστικά των ζύθων	Τεχνολογία Βυοποίησης Τεχνολογία Ζυθοποίησης	2
22	Η χρήση του μαστιχόνερου στην παραγωγή του ζύθου The use of mastiha hydrosol in beer production	Ταταρίδης Παναγιώτης	Μελέτη της επίδρασης του μαστιχόνερου στα χαρακτηριστικά των ζύθων	Τεχνολογία Βυοποίησης Τεχνολογία Ζυθοποίησης	2
23	Επαναχρησιμοποίηση ακινητοποιημένων ζυμών <i>Kluyveromyces thermotolerance</i> στην παραγωγή ξινών ζύθων Re-use of immobilized <i>Kluyveromyces thermotolerance</i> yeast in sour beer production	Ταταρίδης Παναγιώτης	Μελέτη της επαναχρησιμοποίησης ακινητοποιημένων ζυμών <i>Kluyveromyces thermotolerance</i> στην κινητική ζύμωσης και τα χαρακτηριστικά ξινών ζύθων	Τεχνολογία Βυοποίησης Τεχνολογία Ζυθοποίησης	2
24	Επίδραση διαφορετικών αρχικών παραμέτρων στην ζύμωση και τα χαρακτηριστικά ξινών ζύθων με <i>Kluyveromyces thermotolerance</i>	Ταταρίδης Παναγιώτης	Μελέτη διαφορετικών αρχικών παραμέτρων στην κινητική ζύμωσης και τα	Τεχνολογία Βυοποίησης Τεχνολογία Ζυθοποίησης	2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

	<i>Effect of different initial conditions to the fermentation and the characteristics of sour beers with Kluyveromyces thermotolerance</i>		χαρακτηριστικά ξινών ζύθων με <i>Kluyveromyces thermotolerance</i>		
25	Επίδραση αντιμικροβιακών ουσιών στα χαρακτηριστικά και στη σταθερότητα του ζύθου <i>Effect of antimicrobial substances in beer characteristics and stability</i>	Ταταρίδης Παναγιώτης	Μελέτη της χρήσης διαφορετικών αντιμικροβιακών ουσιών στα χαρακτηριστικά και στη σταθερότητα του ζύθου	Τεχνολογία Βυνοποίησης Τεχνολογία Ζυθοποίησης	2
26	Επίδραση του χρόνου και της ποσότητας προσθήκης οργανικού αφομοιώσιμου αζώτου στη ζύμωση του υδρόμελου <i>Effect of the time and amount of additions of organic assimilable nitrogen to mead fermentations</i>	Ταταρίδης Παναγιώτης	Μελέτη του χρόνου και της ποσότητας προσθήκης οργανικού αφομοιώσιμου αζώτου στην κινητική ζύμωσης και στα χαρακτηριστικά του υδρόμελου	Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις	2
27	Βιολογική αντιμετώπιση του μύκητα <i>Phaeomoniella chlamydospora</i> στο αμπέλι <i>Biological control of Phaeomoniella chlamydospora in grapevine</i>	Δανάη Γκίζη	In vitro πειράματα συγκαλλιέργειας του μύκητα <i>Phaeomoniella chlamydospora</i> με μικροοργανισμούς (βακτήρια και μύκητες) για τον εντοπισμό πιθανόν βιολογικών παραγόντων και τεχνητές μολύνσεις σε κλιματίδες για τον εντοπισμό μικροοργανισμών που	Φυτοπροστασία Αμπέλου	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

			μειώνουν τα συμπτώματα της ασθένειας		
28	Βιολογική αντιμετώπιση του μύκητα <i>Phaeoacremonium minimum</i> στο αμπέλι Biological control of <i>Phaeoacremonium minimum</i> in grapevine	Δανάη Γκίζη	In vitro πειράματα συγκαλλιέργειας του μύκητα <i>Phaeoacremonium minimum</i> με μικροοργανισμούς (βακτήρια και μύκητες) για τον εντοπισμό πιθανόν βιολογικών παραγόντων και τεχνητές μολύνσεις σε κλιματίδες για τον εντοπισμό μικροοργανισμών που μειώνουν τα συμπτώματα της ασθένειας	Φυτοπροστασία Αμπέλου	1
29	Εκτίμηση των απωλειών από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου στην περιοχή του Αμύντεου-2023 Estimation of yield losses from grapevine trunk diseases at the area of Amynteo, Greece-2023	Δανάη Γκίζη	Καταμέτρηση συμπτωμάτων από ασθένειες του ξύλου με σκοπό την εκτίμηση της εμφάνισης και της έντασης των ασθενειών σε αμπελώνες του Αμύντεου. Καταμέτρηση βάρους καρπών ανά κλίμακα έντασης συμπτωμάτων.	Φυτοπροστασία Αμπέλου	1
30	Μελέτη της επίδρασης της προσθήκης φουμαρικού οξέος, στα βασικά οινολογικά χαρακτηριστικά και στον έλεγχο της	Παναγιώτης Αραπίτσας	Θα πραγματοποιηθούν οινολογικές αναλύσεις σε	Χημεία Οίνων και Ποτών Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

	μηλογαλακτικής ζύμωσης, σε οίνους Ελληνικών προκοιλιών μετά από ένα χρόνο αποθήκευσης. Study of the influence of fumaric acid addition on the basic oenological parameters and the control of the malolactic fermentation in Greek wines, after one year of storage.		οίνους που έχει προστεθεί φουμαρικό οξύ.		
31	Μελέτη του προφίλ των φαινολικών συστατικών με χρήση HPLC σταφυλιών Ελληνικών ποικιλιών από διαφορετικούς κλώνους Study of the phenolic profile of Greek grape cultivars by using HPLC	Παναγιώτης Αραπίτσας	Εκχύλιση των φαινολικών από τους φλοιούς από διαφορετικούς κλώνους τριών Ελληνικών ποικιλιών και ανάλυση τους με χρήση υγρή χρωματογραφία	Χημεία Οίνων και Ποτών Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης	1
32	Κινητικές κατανάλωσης οξυγόνου σε οίνους Ελληνικών ποικιλιών Kinetics of oxygen consumption of Greek wines	Παναγιώτης Αραπίτσας	Θα μελετηθούν οι κινητικές κατανάλωσης του οξυγόνου σε οίνους και τα βασικά οινολογικά χαρακτηριστικά τους.	Χημεία Οίνων και Ποτών Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης	1
33	Διαφοροποίηση Ελληνικών οίνων με βάση την χρωματομετρική ανάλυση CIELAB. Use of CIELAB method for the differentiation of Greek wines	Παναγιώτης Αραπίτσας	Θα μελετηθούν Ελληνικοί οίνου με την χρήση χρωματόμετρου CIELAB	Χημεία Οίνων και Ποτών Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

34	Αξιολόγηση του συνεμβολιασμού των ζυμών <i>Hanseniaspora vineae</i> και <i>Saccharomyces cerevisiae</i> στην οينوποίηση της ποικιλίας Μοσχοφίλερο. <i>Evaluation of co-inoculation of Hanseniaspora vineae and Saccharomyces cerevisiae in winemaking of Moschofilero variety</i>	Δημοπούλου Μαρία	Στελέχη ζυμών που ανήκουν σε διαφορετικά είδη θα αξιολογηθούν για το οινολογικό τους δυναμικό στην οينوποίηση της ποικιλίας Μοσχοφίλερο.	Γενική Μικροβιολογία, Μικροβιολογία Οίνου	1
35	Αξιολόγηση του διαδοχικού εμβολιασμού των ζυμών <i>Hanseniaspora vineae</i> και <i>Saccharomyces cerevisiae</i> στην οينوποίηση της ποικιλίας Μοσχοφίλερο. <i>Evaluation of sequential inoculation of Hanseniaspora vineae and Saccharomyces cerevisiae in winemaking of Moschofilero variety</i>	Δημοπούλου Μαρία	Στελέχη ζυμών που ανήκουν σε διαφορετικά είδη θα αξιολογηθούν για το οινολογικό τους δυναμικό στην οينوποίηση της ποικιλίας Μοσχοφίλερο.	Γενική Μικροβιολογία, Μικροβιολογία Οίνου	1
36	Ενζυματική υδρόλυση πρωτεϊνών σε δείγματα από οινολάσπες <i>Enzymatic protein hydrolysis in samples from wine lees</i>	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Σε δείγματα από οινολάσπες κατάλληλα επεξεργασμένα και πλούσια σε πρωτεΐνες, θα δοκιμαστούν διάφορα ένζυμα (πρωτεάσες) για την υδρόλυση των πρωτεϊνών και θα αξιολογηθεί ο βαθμός υδρόλυσής τους	Οργανική Χημεία, Βιοχημεία, Εφαρμοσμένη Ενζυμολογία	2
37	Διαχωρισμός πρωτεϊνών με ηλεκτροφόρηση σε δείγματα από οινολάσπες	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Σε δείγματα από οινολάσπες κατάλληλα επεξεργασμένα που	Οργανική Χημεία, Βιοχημεία	2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

	Analysis of proteins in samples from wine lees with electrophoresis		περιέχουν πρωτεΐνες ή/και πεπτίδια, διαφορετικού μοριακού βάρους, θα εφαρμοστεί η μέθοδος της ηλεκτροφόρησης (SDS-PAGE) με σκοπό το διαχωρισμό τους		
38	Παρασκευή ενυδατικής κρέμας περιποίησης προσώπου με χρήση πολυφαινολών από οινολάσπες Preparation of moisturizing face care cream using polyphenols from wine lees	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Δείγμα από οινολάσπη, κατάλληλα επεξεργασμένο, θα μελετηθεί ως προς το φαινολικό δυναμικό και την αντιοξειδωτική ικανότητα και θα χρησιμοποιηθεί στη συνέχεια στην παρασκευή ενυδατικής κρέμας περιποίησης	Χημεία Οίνων και Ποτών	2
39	Τρόποι αξιοποίησης αποβλήτων οينوποίησης – Νομοθεσία και πρόσφατες ερευνητικές μελέτες Methods of utilizing winemaking waste	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Βιβλιογραφική ανασκόπηση που σχετίζεται με τους τρόπους που μπορούν να αξιοποιηθούν απόβλητα οينوποίησης (στέμφυλα ή/και οινολάσπες) στο πλαίσιο κυκλικής οικονομίας, την υπάρχουσα νομοθεσία και τις ερευνητικές μελέτες που πραγματοποιούνται τα τελευταία χρόνια.	Επεξεργασία αποβλήτων	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

40	Επίδραση της μεθόδου παραγωγής σε αλκοολούχα ποτά από αχλάδι Effect of the production method on pear alcoholic beverages	Μαρία Κυραλέου	Εφαρμογή διαφορετικών μεθόδων παραγωγής όπως παραγωγής απόσταξης, διαδικασία	Πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών, Τεχνολογία και ανάλυση αποσταγμάτων	2
41	Παρουσία ανώτερων αλκοολών σε αλκοολούχα ποτά Higher alcohols in alcoholic beverages	Μαρία Κυραλέου	Βιβλιογραφική μελέτη για την προέλευση των ανώτερων αλκοολών στα αποστάγματα και την επίδραση που έχουν στην ποιότητα του τελικού προϊόντος	Πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών, Τεχνολογία και ανάλυση αποσταγμάτων, Χημεία οίνων και Ποτών: Πτητικές Ενώσεις και ελαττώματα	2
42	Προέλευση και μέθοδοι προσδιορισμού της μεθανόλης σε αλκοολούχα ποτά Methanol in alcoholic beverages	Μαρία Κυραλέου	Βιβλιογραφική μελέτη για την προέλευση τις μεθανόλης στα αποστάγματα και περιγραφή των μεθόδων προσδιορισμού της.	Πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών, Τεχνολογία και ανάλυση αποσταγμάτων, Χημεία οίνων και Ποτών: Πτητικές Ενώσεις και ελαττώματα	2
43	Προσδιορισμός συστατικών που σχετίζονται με την 'ορυκτότητα' των λευκών οίνων – Determination of congeners related to the 'minerality' of white wines.	Μαρία Κυραλέου	Βιβλιογραφική έρευνα και προσδιορισμός πτητικών χημικών ενώσεων που συνδέονται με την 'ορυκτότητα' των λευκών οίνων	Πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών, Τεχνολογία και ανάλυση αποσταγμάτων, Χημεία οίνων και Ποτών: Πτητικές Ενώσεις και ελαττώματα	2
44	Απόψεις των Ελλήνων millennials για τα οινικά προϊόντα	Παναγιωτακοπούλου Κωνσταντίνα	Ερευνητική	Μάρκετινγκ	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

	Greek millennials perceptions on wine products				
45	Στρατηγικές branding σε ελληνικές οиноβιομηχανίες: μελέτη περίπτωσης Branding strategies in Greek wine industries: a case study	Παναγιωτακοπούλου Κωνσταντίνα	Θεωρητική/Μελέτη περίπτωσης	Μάρκετινγκ	1
46	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
47	Τα Social Media ως εργαλείο Μάρκετινγκ για οινικά προϊόντα και η επιρροή τους στους καταναλωτές Social Media as a marketing tool for wine products and their influence on consumers	Παναγιωτακοπούλου Κωνσταντίνα	Ερευνητική	Μάρκετινγκ Επικοινωνία και Κοινωνικά Μέσα	1
48	Η συνεισφορά του οινοτουρισμού στην τοπική οικονομική ανάπτυξη: Μελέτη περίπτωσης The contribution of wine tourism to local economic development: a case study	Παναγιωτακοπούλου Κωνσταντίνα	Ερευνητική	Μάρκετινγκ Επικοινωνία και Κοινωνικά Μέσα	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

49	<p>Η κατανάλωση οίνων μειωμένης παρέμβασης στην Ελλάδα</p> <p>The consumption of natural wines wines in Greece</p>	Μαρία Ζάβαλη	Θα διερευνηθεί η συμπεριφορά και οι προτιμήσεις των καταναλωτών ως προς κατανάλωση οίνων μειωμένης παρέμβασης στην Ελλάδα	<p>Βασικές γνώσεις διοίκησης και μάρκετινγκ</p> <p>Καλή γνώση αγγλικών</p>	1
50	<p>Βιώσιμες πρακτικές στην μικροζυθοποιία: Υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών των Ελλήνων ζυθοποιών</p> <p>Sustainable practices in microbrewing: Adoption of sustainable practices by Greek brewers</p>	Μαρία Ζάβαλη	Η εργασία θα διερευνήσει τις πρακτικές βιώσιμης ανάπτυξης που έχουν υιοθετηθεί στη μικροζυθοποιία και τα οφέλη τους	<p>Βιώσιμη ανάπτυξη και διοίκηση</p> <p>Καλή γνώση αγγλικών</p>	1
51	<p>Η διερεύνηση της καταναλωτικής συμπεριφοράς των προϊόντων οίνου. Η περίπτωση της γενιάς Υ.</p> <p>The consumer behavior towards wine products. The case of Generation Y</p>	Μαρία Ζάβαλη	Η εργασία θα διερευνήσει τα χαρακτηριστικά της καταναλωτικής συμπεριφοράς της γενιάς Υ ως προς τα προϊόντα οίνου.	<p>Βασικές γνώσεις διοίκησης και μάρκετινγκ</p> <p>Καλή γνώση αγγλικών</p>	1
52	<p>Καταναλωτικές Προτιμήσεις σε Προϊόντα Οίνου: Μία συγκριτική ανάλυση (Αττική και Κρήτη)</p> <p>The consumer behavior towards Wine: A Comparative Analysis (Attica and Crete)</p>	Μαρία Ζάβαλη	Η εργασία θα διερευνήσει τα χαρακτηριστικά της καταναλωτικής συμπεριφοράς ως προς τα προϊόντα οίνου, σε δύο διαφορετικές γεωγραφικές περιοχές	<p>Βασικές γνώσεις διοίκησης και μάρκετινγκ</p> <p>Καλή γνώση αγγλικών</p>	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

53	<p>Η σήμανση (ετικέτα) του οίνου ως εργαλείο μάρκετινγκ</p> <p>The labeling of wine as a marketing tool</p>	Μαρία Ζάβαλη	<p>Η εργασία θα διερευνήσει τη σημασία και τα ειδικά χαρακτηριστικά της σήμανσης που μπορούν να χρησιμοποιούν ως εργαλείο μάρκετινγκ</p>	<p>Βασικές γνώσεις διοίκησης και μάρκετινγκ</p> <p>Καλή γνώση αγγλικών</p>	1
54	<p>ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ ΣΕ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΕΓΚΛΕΙΣΜΟΥ</p> <p>DISTILLATION PRODUCTS IN INCARCERATION CONDITIONS</p>	Ντουρτόγλου Γεώργιος	<p>Θα παρασκευαστούν αλκοολούχα αποστάγματα με τον ίδιο τρόπο που παράγονται κατά τον εγκλεισμό και θα εξεταστούν ως προς την βλαβερές τους συνέπειες.</p>	Μηχανική φυσικών διεργασιών	1-2
55	<p>ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΠΑΛΛΟΜΕΝΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΠΕΔΙΩΝ(PEF) ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΥΠΑΡΞΗ ΕΥΦΛΕΚΤΩΝ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ</p> <p>STUDY OF THE RISK OF PULSED ELECTRIC FIELD (PEF) IN THE PRESENCE OF FLAMMABLE SPIRITS</p>	Ντουρτόγλου Γεώργιος	<p>Κατά την διαδικασία της PEF μπορεί να υπάρξουν σπινθήρες. Μελέτη του αν και ποσό είναι ικανοί να προκαλέσουν ατυχήματα.</p>	Μηχανική φυσικών διεργασιών	1-2
56	<p>ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΠΑΛΛΟΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ ΣΤΗΝ ΠΡΟΣΦΥΣΗ ΣΤΕΡΕΩΝ ΣΩΜΑΤΩΝ</p> <p>STUDY OF THE USE OF PULSE ELECTRIC FIELD IN THE ADHESION OF SOLID BODIES</p>	Ντουρτόγλου Γεώργιος	<p>Θα μελετηθεί αν η χρήση του παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου μπορεί να επηρεάσει την πρόσφυση στέρεων σωμάτων</p>	Φυσική - Μηχανική φυσικών διεργασιών	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

57	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΤΟΥ ΠΑΛΛΟΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ ΣΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ – APPLICATIONS OF PULSE ELECTRIC FIELD IN WINEMAKING	Ντουρτόγλου Γεώργιος	Βιβλιογραφική σύγκριση της χρήσης του παλλομένου ηλεκτρικού πεδίου στην οινοποίηση σε σχέση με παραδοσιακές μεθόδους.	Μηχανική φυσικών διεργασιών	1
58	ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΕΠΙΔΡΑΣΗΣ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΠΑΛΜΩΝ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗΤΗ ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΜΕ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ ΠΑΛΛΟΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ- STUDY OF THE EFFECTS OF PULSES ON ARTIFICIAL AGING OF SPIRITS WITH THE USE OF PULSE ELECTRIC FIELD	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
59	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 παλλόμενου ηλεκτρικού με άλλες μη θερμικές μεθόδους.	Μηχανική φυσικών διεργασιών	1
60	Διαφοροποίηση στη χημική σύσταση και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά οίνων της ποικιλίας Cabernet Sauvignon από αμπελώνες με ακραίες εδαφοκλιματικές συνθήκες Variation in chemical composition and organoleptic characteristics of Cabernet Sauvignon wines from vineyards with extreme soil-climatic conditions	Ευάγγελος Μπερής	Μελέτη εδαφοκλιματικών μεταβλητών που δύνανται να επηρεάζουν τα ποσοστά των πυραζινών και γενικά τη σύσταση και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων. Σύγκριση ανάμεσα σε οίνους παραγόμενους από θερμά και κρύα κλίματα.	Εδαφοκλιματικό σύστημα και Άμπελος Οργανοληπτική αξιολόγηση Οίνων Αμπελογραφία – Παγκόσμιος Αμπελώνας	1-2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

61	Επίδραση υποκειμένου στη σύσταση του γλεύκους και στα επίπεδα αζώτου στο γλεύκος και τον οίνο Effects of Rootstock on must composition and on Nitrogen levels in must and wine	Ευάγγελος Μπερής	Με δεδομένο παράγοντα διαφοροποίησης μόνο το υποκείμενο, κάτω από κοινές εδαφοκλιματικές συνθήκες και με κοινό κλωνικά υπέργειο μέρος, εξετάζονται μεταβλητές που αφορούν τη σύσταση του γλεύκους και τα επίπεδα του αζώτου πριν, κατά τη διάρκεια και μετά τη ζύμωση	Καλλιέργεια της Αμπέλου Εδαφοκλιματικό σύστημα και Άμπελος	2
62	Μελέτη των Βακτηριακών Ασθενειών της Αμπέλου Study of Grapevine's bacterial diseases	Ευάγγελος Μπερής	Μελέτη των ασθενειών της αμπέλου που οφείλονται σε βακτήρια. Συστηματική κατάταξη και περιγραφή παθογόνων, εξάπλωση Ζημιές, συμπτώματα, μέθοδοι αντιμετώπισης	Φυτοπροστασία της Αμπέλου Καλλιέργεια της Αμπέλου	1-2
63	Πρακτικές βιωσιμότητας και αειφορική διαχείριση στην Αμπελοκαλλιέργεια στην εποχή της κλιματικής κρίσης Sustainability practices and sustainable management in Viticulture in the era of climate crisis	Ευάγγελος Μπερής	Μελέτες για μοντέλο βιωσιμότητας και δυνατότητες για αειφορική διαχείριση σε αμπελώνες που πλήττονται από την κλιματική αλλαγή. Μελέτη πρόβλεψης και αποφυγής συνεπειών στο σενάριο της ραγδαίας μείωσης του συνολικού υετού με παράλληλη αύξηση των	Εδαφοκλιματικό σύστημα και Άμπελος Καλλιέργεια της Αμπέλου	2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

			τιμών CO2 και θερμοκρασίας		
64	<p>Η χρήση των ενζύμων σε διάφορα στάδια της Οينوποίησης</p> <p>The use of enzymes during various stages of Vinification</p>	Ευάγγελος Μπερής	Ένζυμα, εμπορικά σκευάσματα και έρευνα για χρήση ενζύμων σε πειραματικό επίπεδο. Στάδια Οينوποίησης στα οποία χρησιμοποιούνται τα ένζυμα και τρόπος δράσης. Εφαρμογές στις οποίες μπορεί να φανούν πολύ χρήσιμα	Βασικές τεχνικές οينوποίησης Εφαρμοσμένη Ενζυμολογία	1-2
65	<p>Αναλύσεις εδάφους για την αξιολόγηση νέου πειραματικού αμπελώνα στο άλσος Αιγάλεω</p> <p>“Soil analyses for terroir evaluation of a new experimental vineyard in Egaleo - Attica”</p>	Ευάγγελος Μπερής	Αναλύσεις εδάφους με ορθή μεθοδολογία και επαναληψιμότητα. Αξιολόγηση των χαρακτηριστικών του εδάφους για αμπελοκαλλιέργεια	Εδαφοκλιματικό σύστημα και Άμπελος	2
66	<p>Αμπελογραφική μελέτη της ποικιλίας “Μοσχάτο λευκό” και περιγραφή του οργανοληπτικού προφίλ των παραγόμενων οίνων σε διαφορετικά αμπελοοινικά διαμερίσματα ανά τον κόσμο.</p> <p>“Ampelographic study of <i>Vitis vinifera</i> var. “Muscat blanc à petits grains” and description of the organoleptic profile of wines produced in various viticultural regions across the globe”</p>	Ευάγγελος Μπερής	Πλήρης αμπελογραφική μελέτη της ποικιλίας, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά οίνων	Αμπελογραφία Οργανοληπτική αξιολόγηση Οίνων	1-2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

					Σύνολο Φοιτητών

Προσθέστε σειρές, εάν απαιτείται

Ο Διευθυντής Τομέα

.....
(Ον/μο – Υπογραφή)