



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.	Συνοπτική αμπελογραφική περιγραφή κυπριακών ποικιλιών Brief ampelographic description of Cypriot varieties	Κόρκας Ηλίας	Αμπελογραφική διάκριση κυπριακών ποικιλιών αμπέλου- Έναρξη από τα τέλη Μαρτίου ως τις αρχές Αυγούστου	Μορφολογία-Φυσιολογία Αμπέλου Αμπελογραφία	1
2.	Τα οφέλη και οι χρήσεις του σταφυλιού του αμπελιού (<i>V. vinifera</i> L.) The benefits and uses of grapevine (<i>V. vinifera</i> L.)	Κόρκας Ηλίας	Βιβλιογραφική εργασία	Μορφολογία-Φυσιολογία Αμπέλου Καλλιέργεια Αμπέλου	1
3.	Ανάλυση σακχάρων με Hplc Analysis of sugars by HPLC	Αρχοντούλα Χατζηλαζάρου	Μελέτη Ανάλυσης Hplc με διάφορες στήλες και πρωτόκολλα διάφορους Ανιχνευτές που αφορούν σάκχαρα.	Ενόργανη Χημική Ανάλυση, Χημεία Οίνων και Ποτών, προέλευση & προσδιορισμός βασικών ενώσεων	2
4.	Ανάλυση σακχάρων διαφόρων προϊόντων ζύμωσης με Hplc Analysis of sugars of various fermentation products by HPLC	Αρχοντούλα Χατζηλαζάρου	Μελέτη Ανάλυσης Hplc με διάφορους ανιχνευτές, με διάφορες στήλες και πρωτόκολλα που αφορούν σάκχαρα.	Ενόργανη Χημική Ανάλυση, Χημεία Οίνων και Ποτών, προέλευση & προσδιορισμός βασικών ενώσεων	2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

5.	Μελέτη αποβλήτων φαινολικών ενώσεων και προσθήκη αυτών σε ερυθρό οίνο Study of waste phenolic compounds and their addition to red wine	Χατζηλαζάρου Αρχοντούλα	Στα απόβλητα οινοποίησης ερυθρού Οίνου υπάρχουν φαινόλες. Μελέτη και σύγκριση προσθήκης φαινολών	Ενόργανη Χημική Ανάλυση, Χημεία Οίνων και Ποτών, προέλευση & προσδιορισμός βασικών ενώσεων	2
6.	Κρασιά σε αμφορείς, μελέτη αρωματικού χαρακτήρα. Wines in amphorae, study of aromatic character	Ντουρτόγλου Ευθαλία	Συγκριτική μελάτη οίνων που παράχθηκαν σε πήλινους αμφορείς, με αυτούς από κλασική οινοποίηση	Χημεία Οίνων και Ποτών: Πτητικές ενώσεις και ελατώματα, Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης Οργανική Χημεία	1
7.	Μελέτη αρωματικού χαρακτήρα σε οίνους ποικιλίας Ασύρτικο, με προσθήκη ρητίνης Πεύκης Χαλεπίου (<i>Pinus Halepensis</i>). Study of aromatic character in wines of the Assyrtiko variety, with the addition of resin from Aleppo pine (<i>Pinus Halepensis</i>).	Ντουρτόγλου Ευθαλία	Μελέτη της επίδρασης ρητίνης πεύκου στον αρωματικό χαρακτήρα οίνου ποικιλίας Ασύρτικο.	Χημεία Οίνων και Ποτών: Πτητικές ενώσεις και ελατώματα, Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης Οργανική Χημεία	1-2
8.	Ποιοτική αξιολόγηση των διαφορετικών τύπων ουίσκι. Quality assessment of different types of whisky	Μαρία Κυραλέου	Βασικά στάδια παραγωγής των διαφορετικών τύπων ουίσκι, επίδραση στα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά και μέθοδοι αξιολόγησης της ποιότητάς τους.	Πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών, Τεχνολογία και ανάλυση αποσταγμάτων	1 άτομο



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

9.	Αξιολόγηση του SO ₂ και της αντιοξειδωτικής ικανότητα των οίνων που έχουν αρωματιστεί με βότανα – Evaluation of SO₂ and antioxidant activity of herb-infused wines	Μαρία Κυραλέου	Προσθήκη αρωματικών φυτών σε ερυθρό οίνο και αξιολόγηση της περιεκτικότητας τους σε SO ₂ , της αντιοξειδωτικής τους ικανότητα και άλλων δεικτών με φωτομετρικές μεθόδους ανάλυσης.	Πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών, Βασικές τεχνικές οινοποίησης	1 άτομα
10	Επίδραση της επεξεργασίας της πρώτης ύλης στην παρασκευή αλκοολούχου ποτού από φράουλα. Effect of raw material processing on the preparation of strawberry alcoholic beverage.	Μαρία Κυραλέου	Παρασκευή αλκοολούχου ποτού από φράουλες με διαφορετικό τρόπο επεξεργασίας της πρώτης ύλης και αξιολόγηση του παραγόμενου προϊόντος.	Πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών, Τεχνολογία και ανάλυση αποσταγμάτων	1 άτομο
11	Βιομηχανική επεξεργασία της σταφίδας «Σουλτανίνα» και διασφαλίση ποιότητας του τελικού προϊόντος Industrial processing of raisin "Soultanina" and quality assurance of the final product	Δέσποινα Κεχαγιά	Μελέτη των σταδίων επεξεργασίας της σταφίδας σουλτανίνα και ποιοτικού ελεγχουν αυτής μέσω HACCP	Βασικές τεχνικές οινοποίησης, ειδικές τεχνικές	1
12	Βιωσιμότητα στις ζυθοποιίες: Σύγχρονες Προκλήσεις και καινοτομίες. Sustainability in Brewing: Contemporary Challenges and Innovations	Δρόσου Φωτεινή	Ανάπτυξη των σύγχρονων προκλήσεων που αντιμετωπίζουν οι ζυθοποιίες στη διατήρηση πρακτικών βιωσιμότητας, καθώς και την εξερεύνηση καινοτόμων λύσεων εντός της βιομηχανίας.	ΤΕΧΝ. ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ- ΤΕΧΝ. ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ- ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

13	Μελέτη της κινόα στην παραγωγή ζύθου. <i>Quinoa in Beer Production</i>	Δρόσου Φωτεινή	Μελέτη διαφορετικών ειδών κινόα στην παραγωγή ζύθου	ΤΕΧΝ. ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ- ΤΕΧΝ. ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ- ΕΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ	1-2
14	Μελέτη των Non-Saccharomyces στην παραγωγή ζύθου με κινόα. <i>Study of Non-Saccharomyces in Quinoa Beer Production</i>	Δρόσου Φωτεινή	Μελέτη διαφορετικών <i>non-Saccharomyces</i> ζυμών στην παραγωγή ζύθου με κινόα	ΤΕΧΝ. ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ- ΤΕΧΝ. ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ- ΕΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ	2
15	Μετανάστευση χημικών ουσιών από συσκευασίες κρασιού <i>Migration of chemical substances from wine packaging</i>	Νίκη Μαραγκού	Βιβλιογραφική ανασκόπηση σχετικά με τις μελέτες που έχουν πραγματοποιηθεί για την μετανάστευση χημικών ουσιών από τα διαφορετικά υλικά που χρησιμοποιούνται κατά την συσκευασία του κρασιού. Είδη χημικών ουσιών. Συγκεντρώσεις. Μέθοδοι ανάλυσης. Πιθανή διατροφική έκθεση.	Γενική και Ανόργανη Χημεία Οργανική Χημεία Ποσοτική Χημική Ανάλυση Ενόργανη Αναλυτική Χημεία Συσκευασία οίνων και ποτών	1-2
16	"Η επιρροή των δημογραφικών στοιχείων στην καταναλωτική συμπεριφορά στον τομέα του οίνου: Η περίπτωση των Ελλήνων καταναλωτών"	Κωνσταντίνα Παναγιωτακοπούλου	Ερευνητική	Μάρκετινγκ Οίνων και Ποτών	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

	Demographics' influence on consumer behaviour in wine products: The case of Greek consumers"				
17	Η κατανάλωση οίνων μειωμένης παρέμβασης στην Ελλάδα "The consumption of natural wines in Greece"	Μαρία Ζάβαλη	Ερευνητική	Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων	1
18	Sustainable πρακτικές στην μικροζυθοποιία: Υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών των Ελλήνων ζυθοποιών "Sustainable practices in microbrewing: Adoption of sustainable practices by Greek brewers"	Μαρία Ζάβαλη	Ερευνητική	Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων	1
19	Η διερεύνηση της καταναλωτικής συμπεριφοράς των προϊόντων οίνου. Η περίπτωση της γενιάς Y. "The consumer behavior of wine products. The case of Generation Y".	Μαρία Ζάβαλη	Ερευνητική	Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων	1
20	Καταναλωτικές Προτιμήσεις σε Προϊόντα Οίνου: Μία συγκριτική ανάλυση (Αττική και Κρήτη) "Consumer Preferences in Wine Products: A Comparative Analysis (Attica and Crete)"	Μαρία Ζάβαλη	Ερευνητική	Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων	1
21	Η σήμανση του οίνου ως εργαλείο μάρκετινγκ "Wine labeling as a marketing tool"	Μαρία Ζάβαλη	Ερευνητική	Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

22	Ο οίνος ως μέσο ενίσχυσης της ελληνικής οικονομίας “Wine as a tool of empowering the Greek economy”	Μαρία Ζάβαλη	Ερευνητική	Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων	1
23	Οι επιπτώσεις της οικονομικής κρίσης στην κατανάλωση οίνου “The effects of the economic crisis on wine consumption”	Μαρία Ζάβαλη	Ερευνητική	Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων	1

Προσθέστε σειρές, εάν απαιτείται

Ο Διευθυντής Τομέα

.....
(Ον/μο – Υπογραφή)