



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

ΤΜΗΜΑ: ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΟΙΝΟΥ, ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

A/A	Τίτλος Θέματος και Τίτλος στα Αγγλικά	Μέλος Ε.Π.	Σύντομη Περιγραφή	Προαπαιτούμενα γνωστικά πεδία	Αριθμός Φοιτητών
1.	Χαρακτηρισμός ποικιλιών αμπέλου σε αβιοτική καταπόνηση 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	1-2
2.	Μοριακή ταυτοποίηση και αμπελογραφική διάκριση ποικιλιών αμπέλου συγκεκριμένης αμπελοαγωγικής περιοχής Molecular identification and ampelographic distinction of grape varieties of a specific viticultural region	Κόρκας Ηλίας	Μοριακή και αμπελογραφική ταυτοποίηση/διάκριση ποικιλιών από μια αμπελοαγωγική περιοχή. Έναρξη αμπελογραφικού μέρους: Απρίλιος.	Μορφολογία-Φυσιολογία Αμπέλου Αμπελογραφία	1-2
3.	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	1-2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

4.	Τα οφέλη του γιγαρτέλεου για την υγεία Health Benefits of Grapeseed Oil	Κόρκας Ηλίας	Πρόκειται για βιβλιογραφική αναζήτηση (στην ελληνική και αγγλική βιβλιογραφία) Έναρξη: καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.	Βιολογία Αμπέλου Μορφολογία-Φυσιολογία Αμπέλου	1
5.	Η επίδραση της βιοδυναμικής αμπελοκαλλιέργειας στη γονιμότητα και βιοποικιλότητα του εδάφους The effect of biodynamic viticulture on soil fertility and biodiversity	Κόρκας Ηλίας	Πρόκειται για βιβλιογραφική αναζήτηση (στην ελληνική και αγγλική βιβλιογραφία) Έναρξη: καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.	Βιολογία Αμπέλου Μορφολογία-Φυσιολογία Αμπέλου Εδαφολογία Καλλιέργεια Αμπέλου	1
6.	Μοριακές αποκρίσεις του αμπελιού στο θερμικό στρες. Molecular responses of grapevine to heat stress.	Μπανίλας Γεώργιος	Μελέτη γονιδίων που εμπλέκονται στους μοριακούς μηχανισμούς αντοχής στο θερμικό στρες	Βιολογία Μορφολογία & Φυσιολογία Αμπέλου	1
7.	Μοριακές αποκρίσεις του αμπελιού στο υδατικό στρες. Molecular responses of grapevine to drought stress.	Μπανίλας Γεώργιος	Μελέτη γονιδίων που εμπλέκονται στους μοριακούς μηχανισμούς αντοχής στο υδατικό στρες	Βιολογία Μορφολογία & Φυσιολογία Αμπέλου	1
8.	Ο ρόλος των πρωτεϊνών θερμικού σοκ (HSPs) στην ανθεκτικότητα της αμπέλου στην θερμική καταπόνηση. The role of heat shock proteins (HSPs) in grapevine tolerance to heat stress.	Μπανίλας Γεώργιος	Μελέτη οικογενειών πρωτεϊνών θερμικού σοκ (HSPs) της αμπέλου ως προς τον ρόλο τους στην ανθεκτικότητα της αμπέλου στο θερμικό στρες	Βιολογία Μορφολογία & Φυσιολογία Αμπέλου	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

9.	Αξιολόγηση και αξιοποίηση μη-Σακχαρομυκήτων ζυμών οινολογικού ενδιαφέροντος. Evaluation and utilization of non-Saccharomyces yeasts of oenological interest.	Μπανίλας Γεώργιος	Μοριακή ταυτοποίηση, αλκοολικές ζυμώσεις και χημικές αναλύσεις.	Βιολογία, Μικροβιολογία, Βιοτεχνολογία	2
10	Εφαρμογές της μοριακής βιολογίας και βιοτεχνολογίας για τη μελέτη και την αξιοποίηση οينوποιητικών στελεχών γηγενών ζυμών. Applications of molecular biology and biotechnology for the study and exploitation of winemaking strains of indigenous yeasts.	Μπανίλας Γεώργιος	Αλκοολικές ζυμώσεις, μοριακή και κυτταρική βιολογία.	Βιολογία, Μικροβιολογία, Βιοτεχνολογία	2
11	Μελέτη αρωματικού χαρακτήρα σε οίνους ποικιλίας Μούχταρο και επίδραση της παλαίωσης. Study of aromatic character in wines of the Mouhtaro variety and effect of aging.	Ντουρτόγλου Ευθαλία	Μελέτη της παλαίωσης στον αρωματικό χαρακτήρα οίνων της ποικιλίας Μούχταρο.	Χημεία Οίνων και Ποτών: Πτητικές ενώσεις και ελατώματα, Βασικές Τεχνικές Οينوποίησης Οργανική Χημεία	1
12	Μελέτη αρωματικού χαρακτήρα σε οίνους ποικιλίας Ασύρτικο, με προσθήκη ρητίνης Πεύκης Χαλεπίου (<i>Pinus Halepenis</i>). Study of aromatic character in wines of the Assyrtiko variety, with the addition of resin from Aleppo pine (<i>Pinus Halepenis</i>).	Ντουρτόγλου Ευθαλία	Μελέτη της επίδρασης ρητίνης πεύκου στον αρωματικό χαρακτήρα οίνου ποικιλίας Ασύρτικο.	Χημεία Οίνων και Ποτών: Πτητικές ενώσεις και ελατώματα, Βασικές Τεχνικές Οينوποίησης Οργανική Χημεία	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

13	<p>Αισθητηριακή αξιολόγηση ενός φάσματος Απαλκοολωμένων ερυθρών οίνων: Βασικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της κατηγορίας.</p> <p>Sensory Analyses of a set of de-alcoholised red wines: Main sensory aspects of the category.</p>	Ελισάβετ Κουσίση	<p>Στο πλαίσιο του αυξανόμενου ενδιαφέροντος για την κατηγορία των απαλκοολωμένων οίνων, μέσω αυτής της πτυχιακής θα γίνει μια πρώτη εκτίμηση των βασικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών ενός φάσματος ερυθρών απαλκοολωμένων οίνων.</p>	Οργανοληπτική αξιολόγηση Οίνων και Ποτών, Εφαρμοσμένα Μαθηματικά & Στατιστική	2
14	<p>Συνεχιζόμενη εκπαίδευση και σύσταση ενός panel δοκιμαστών, για την περιγραφική ανάλυση οίνων στο τμήμα Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών. Μέρος IV</p> <p>Ongoing Training and validation of a sensory panel for the descriptive analyses of wines in the Department of Wine, Vine and Beverage Sciences of UNIWA. Part IV.</p>	Ελισάβετ Κουσίση	<p>Αυτή η πτυχιακή έχει σκοπό την συνέχιση του έργου που ξεκίνησε με τρεις (3) προηγούμενες πτυχιακές με σκοπό την τελική σύσταση ενός πλήρως εκπαιδευμένου panel δοκιμαστών οίνων για το τμήμα.</p>	Οργανοληπτική Αξιολόγηση Οίνων και Ποτών Ποσοτική Χημική Ανάλυση, Εφαρμοσμένα Μαθηματικά & Στατιστική	2
15	<p>Οργανοληπτική αξιολόγηση ενός φάσματος δειγμάτων τσίπουρου που έχουν υποστεί τεχνητή παλαίωση με χρήση παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου, υπερήχων και μικροκυμάτων.</p> <p>Sensory evaluation of a set of "Tsipouro" samples, subjected to artificial ageing through Pulsed Electric Field, Ultrasound & Microwaves.</p>	Ελισάβετ Κουσίση	<p>Στην συγκεκριμένη πτυχιακή, θα γίνει αξιολόγηση ενός φάσματος προϊόντων τσίπουρου, που έχουν υποστεί διαφορετικού τύπου παλαιώσεις, ως προς τα τελικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.</p>	Οργανοληπτική αξιολόγηση Οίνων και Ποτών, Εφαρμοσμένα Μαθηματικά & Στατιστική	1-2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

16	<p>Γεύση umami και κρασί: Σχετικότητα της γεύσης με την κατηγορία των οίνων, παράγοντες παρουσίας και έντασης της συγκεκριμένης γεύσης στο κρασί.</p> <p>Umami taste in wine: Relevance, occurrence, and compounds affecting that taste in wines.</p>	Ελισάβετ Κουσίση	<p>Η συγκεκριμένη βιβλιογραφική εργασία, έχει ως σκοπό την κατανόηση της σχέσης της γεύσης umami με το προϊόν οίνος, την συχνότητα εύρεσης αυτής της γεύσης στους οίνους και τις ουσίες που πιθανά ευθύνονται για αυτήν.</p>	Οργανοληπτική αξιολόγηση Οίνων και Ποτών	1
17	<p>Σχεδιασμός & Ανάπτυξη Νέου Προϊόντος από υποπροϊόντα ζυθοποίησης: Παρασκευή άρτου με χρήση υπολειμμάτων βύνης, και συνολική εκτίμηση προϊόντος.</p> <p>New Product Development based on brewery by-products: Application on use of brewery spent grains for the production and holistic evaluation of bread.</p>	Ελισάβετ Κουσίση	<p>Η ανάπτυξη νέων προϊόντων που βασίζονται στην μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος είναι στην αιχμή της καινοτομίας. Στον τομέα της ζυθοποιίας, τα βινουπολείματα, στην συντριπτική τους πλειοψηφία μέχρι τώρα χρησιμοποιούνται για παρασκευή ζωοτροφών. Μέσω αυτής της πτυχιακής, θα εκτιμηθεί μια εναλλακτική χρήση-αξιοποίηση.</p>	Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων	2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

18	<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	<p>Πειραματική προσέγγιση για την δημιουργία ενός αρωματικού τροχού για την περιγραφή των αρωμάτων και γεύσεων των αποσταγμάτων στέμφυλων</p>	<p>Οργανοληπτική Αξιολόγηση Οίνων και Ποτών.</p> <p>Εφαρμοσμένα Μαθηματικά και Στατιστική.</p>	2
19	<p>Παραγωγή Kombucha, Τεχνολογία, Χαρακτηριστικά, Συνταγές</p> <p>Kombucha Production: Technology, Characteristics, Recipes</p>	Ταταρίδης Παναγιώτης	<p>Ανασκόπηση βιβλιογραφίας σχετικά με τα χαρακτηριστικά της Kombucha, την τεχνολογία παραγωγής και τις πρώτες ύλες/αναλογίες</p>	<p>Εισαγωγή στις Επιστήμες Οίνων & Ποτών</p>	1
20	<p>Η παρουσία της Ωχρατοξίνη Α στο σταφύλι και στον Οίνο</p> <p>Occurrence Ochratoxin A in grapes and wines</p>	Ταταρίδης Παναγιώτης	<p>Ανασκόπηση βιβλιογραφίας σχετικά με τη παρουσία της Ωχρατοξίνης σε σταφύλια και οίνους (όρια, συνθήκες και συχνότητα εμφάνισης, συγκεντρώσεις ανά τύπο προϊόντος, κλπ)</p>	<p>Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις</p>	1
21	<p>Η επίδραση του αρχικού διαλυμένου οξυγόνου, της πίεσης και της υψηλής συγκέντρωσης εκχυλίσματος στη ζύμωση και στα χαρακτηριστικά του ζύθου</p> <p>The effect of initial dissolved oxygen, pressure and high gravity on beer fermentation and characteristics</p>	Ταταρίδης Παναγιώτης	<p>Ανασκόπηση βιβλιογραφίας σχετικά με την επίδραση αρχικού διαλυμένου οξυγόνου, της πίεσης και της υψηλής συγκέντρωσης εκχυλίσματος στη ζύμωση και στα χαρακτηριστικά του ζύθου</p>	<p>Τεχνολογία Ζυθοποίησης</p>	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

22	Παραγωγή ζύθων τύπου Porter & Brown Ale με την προσθήκη χαρουπόμελου Production of Porter & Brown Ale beers with the addition of Carob syrup	Ταταρίδης Παναγιώτης	Δοκιμές παραγωγής καφέ τύπων ζύθων με τη χρήση διαφορετικών ποσοστών χαρουπόμελου και μελέτη της κινητικής και της επίδρασης στα χαρακτηριστικά των ζύθων	Τεχνολογία Ζυθοποίησης	1 - 2
23	Η Επίδραση της ποσότητας και του χρόνου προσθήκης αφομοιώσιμου αζώτου στη ζύμωση υδρόμελου The effect of the time and concentration of the addition of fermentable nitrogen to mead fermentation	Ταταρίδης Παναγιώτης	Δοκιμές παραγωγής υδρόμελου με την προσθήκη διαφορετικών συγκεντρώσεων αφομοιώσιμου αζώτου σε διαφορετικό χρόνο και μελέτη της κινητικής και της επίδρασης στα χαρακτηριστικά των υδρόμελων	Εισαγωγή στις Επιστήμες Οίνων & Ποτών Τεχνολογία Βυθοποίησης	2
24	Η μέτρηση του εκχυλίσματος στα γλεύκη και ποτά, σύγκριση μεθόδων, μονάδων, οργάνων και της ακρίβειά τους Measurement of extract in musts and beverages, comparison of methods, units, instruments and their accuracy	Ταταρίδης Παναγιώτης	Ανάλυση των μεθόδων, οργάνων και μονάδων για τη μέτρηση του εκχυλίσματος σε γλεύκη και ποτά και σύγκριση της ακρίβειάς τους	Χημεία Οίνων και Ποτών: Προέλευση και προσδιορισμός βασικών ενώσεων Τεχνολογία Ζυθοποίησης	2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

25	<p>Μελέτη της φυτοπροστατευτικής δράσης οξυγαλακτικών βακτηρίων του οίνου, έναντι ιών που προσβάλουν τη ντομάτα.</p> <p>Study of the phytoprotective activity of the wine lactic acid bacteria, against virus infecting tomato.</p>	Δημοπούλου Μαρία	Στελέχη οξυγαλακτικών βακτηρίων που έχουν απομονωθεί από οίνο θα μελετηθούν ως προς την ικανότητα να ενεργοποιούν μηχανισμούς άμυνας στο φυτό της ντομάτας.	Γενικής Μικροβιολογία Μικροβιολογία Οίνων	1
26	<p>Βιοτεχνολογική αξιολόγηση ζυμών οινοποίησης με χρήση λιγνοκυτταρινούχων ενώσεων.</p> <p>Biotechnological evaluation of winemaking yeast using lignocellulosic compounds.</p>	Δημοπούλου Μαρία	Διαφορετικοί ζυμομύκητες που έχουν απομονωθεί κατά τη διαδικασία της οινοποίησης θα αξιολογηθούν σε βιοτεχνολογικό επίπεδο με χρήση ποικίλων υποστρωμάτων	Γενικής Μικροβιολογία Μικροβιολογία Οίνων	1
27	<p>Μελέτη του μηχανισμού αλληλεπίδρασης μεταξύ διαφορετικών ειδών ζυμομυκήτων οινοποίησης.</p> <p>Study of the interaction mechanism between different species of winemaking yeasts.</p>	Δημοπούλου Μαρία	Μελέτη του μηχανισμού αλληλεπίδρασης μεταξύ διαφορετικών στελεχών ζυμομυκήτων (Saccharomyces και Non Saccharomyces) που έχουν απομονωθεί κατά τη διαδικασία της οινοποίησης	Γενικής Μικροβιολογία Μικροβιολογία Οίνων	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

28	Μελέτη ανάπτυξης ζυμομυκήτων που έχουν απομονωθεί από οίνο σε σύστημα μεικτών καλλιιεργειών Study of yeasts growth isolated from wine in mixed culture system.	Δημοπούλου Μαρία	Μελέτη ανάπτυξης και εξέλιξης του πληθυσμού ζυμομυκήτων σε μεικτές καλλιέργειες (<i>Saccharomyces</i> και non <i>Saccharomyces</i>) που έχουν απομονωθεί κατά τη διαδικασία της οινοποίησης	Γενικής Μικροβιολογία Μικροβιολογία Οίνων	1
29	Μελέτη ανάπτυξης βιοϋμενίου από μικροοργανισμούς του οίνου Study of Biofilm Formation by Wine-Associated Microorganisms.	Δημοπούλου Μαρία	Διαφορετικά είδη μικροοργανισμών του οίνου θα μελετηθούν ως προς την ικανότητα προσκόλλησης και δημιουργίας βιοϋμενίου.	Γενικής Μικροβιολογία Μικροβιολογία Οίνων	1
30	Αξιολόγηση της επίδρασης υποπροϊόντων οινοποίησης στην εξέλιξη της ασθένειας Petri στην άμπελο Evaluation of winemaking byproducts in Petri disease of grapewine	Δανάη Γκίζη	Θα πραγματοποιηθεί συλλογή κληματίδων τον Ιανουάριο του 2024 οι οποίες θα χρησιμοποιηθούν ως πολλαπλασιαστικό υλικό για δημιουργία νεαρών φυτών αμπέλου. Τα φυτά στη συνέχεια θα υποστούν τεχνητές μολύνσεις με τους μύκητες <i>Phaeomoniella chlamydospora</i> και <i>Phaeoacremonium minimum</i> και εφαρμογή πρωτεϊνών προερχόμενων από υποπροϊόντα	Φυτοπροστασία, Βιολογία φυτών	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

			οινοποίησης με σκοπό τη διερεύνηση της επίδρασης των προϊόντων αυτών στην εξέλιξη της ασθένειας του Petri (~5 μήνες μετά τη μόλυνση)		
31	<p>Αξιολόγηση της επίδρασης υποπροϊόντων οινοποίησης στην εξέλιξη των σήψεων στα σταφύλια από τους μύκητες <i>Botrytis cinerea</i> και <i>Aspergillus carbonarius</i></p> <p><i>Evaluation of winemaking byproducts in bunch rot caused by Botrytis cinerea and Aspergillus carbonarius</i></p>	Δανάη Γκίζη	Θα πραγματοποιηθούν τεχνητές μολύνσεις σταφυλιών με τους μύκητες <i>Botrytis cinerea</i> και <i>Aspergillus carbonarius</i> στα οποία θα έχουν εφαρμοσθεί προηγούμενες πρωτεΐνες προερχόμενες από υποπροϊόντα οινοποίησης με σκοπό τη διερεύνηση της επίδρασης των προϊόντων αυτών στην εξέλιξη των σήψεων που προκαλούν τα δύο παθογόνα στα σταφύλια	Φυτοπροστασία	1
32	<p>Εκτίμηση των απωλειών από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου στην περιοχή της Νεμέας-2024</p> <p><i>Estimation of yield losses from grapevine trunk diseases at the area of Nemea, Greece-2024</i></p>	Δανάη Γκίζη	Επίσκεψη σε αμπελώνες για την καταμέτρηση χαρακτηριστικών συμπτωμάτων ασθενειών του ξύλου της αμπέλου (τέλος Ιουλίου του 2024 στο κτήμα Semeli). Εκτίμηση απωλειών στην παραγωγή	Φυτοπροστασία	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

			κατά την περίοδο του τρύγου (τέλος Αυγούστου-αρχές Σεπτέμβρη).		
33	<p>Εκτίμηση των απωλειών από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου στην περιοχή του Τυρνάβου-2024</p> <p>Estimation of yield losses from grapevine trunk diseases at the area of Tyrnavos, Greece-2024</p>	Δανάη Γκίζη	<p>Επίσκεψη σε αμπελώνες για την καταμέτρηση χαρακτηριστικών συμπτωμάτων ασθενειών του ξύλου της αμπέλου (τέλος Ιουλίου του 2024 στους αμπελώνες Γιολλάση). Εκτίμηση απωλειών στην παραγωγή κατά την περίοδο του τρύγου (τέλος Αυγούστου-αρχές Σεπτέμβρη).</p>	Φυτοπροστασία	1
34	<p>Εκτίμηση των απωλειών από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου στην περιοχή του Αμύντεου-2024</p> <p>Estimation of yield losses from grapevine trunk diseases at the area of Amynteo, Greece-2024</p>	Δανάη Γκίζη	<p>Επίσκεψη σε αμπελώνες για την καταμέτρηση χαρακτηριστικών συμπτωμάτων ασθενειών του ξύλου της αμπέλου (τέλος Ιουλίου του 2024 στο κτήμα Κυρ-Γιάννη). Εκτίμηση απωλειών στην παραγωγή κατά την περίοδο του τρύγου (τέλος Αυγούστου-αρχές Σεπτέμβρη).</p>	Φυτοπροστασία	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

35	<p>Εκτίμηση των απωλειών από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου στην περιοχή του Κορωπίου-2024</p> <p><i>Estimation of yield losses from grapevine trunk diseases at the area of Koropi, Greece-2024</i></p>	Δανάη Γκίζη	<p>Επίσκεψη σε αμπελώνες για την καταμέτρηση χαρακτηριστικών συμπτωμάτων ασθενειών του ξύλου της αμπέλου (τέλος Ιουλίου του 2024 σε αμπελώνες του αγροτικού συνεταιρισμού Κορωπίου). Εκτίμηση απωλειών στην παραγωγή κατά την περίοδο του τρύγου (τέλος Αυγούστου-αρχές Σεπτεμβρη).</p>	Φυτοπροστασία	1
36	<p>Μελέτη της επίδρασης των γονιδίων <i>PDC1</i> και <i>PDC2</i> στην αλληλεπίδραση των φυτών με τον μύκητα <i>Botrytis cinerea</i> και το βακτήριο <i>Pseudomonas syringae</i></p> <p><i>Evaluation of the effect of PDC1 και PDC2 genes in plant interaction with Botrytis cinerea and Pseudomonas syringae</i></p>	Δανάη Γκίζη	<p>Θα πραγματοποιηθούν τεχνητές μολύνσεις με τον μύκητα <i>Botrytis cinerea</i> (νεκροτροφικό παθογόνο) και το βακτήριο <i>Pseudomonas syringae</i> (βιοτροφικό παθογόνο) σε μεταλλαγμένα φυτά <i>Arabidopsis thaliana</i> που δεν εκφράζουν τα γονίδια <i>PDC1</i> και <i>PDC2</i>, που κωδικοποιούν πυρροβικές αποκαρβοξυλάσες, ώστε να διερευνηθεί ο ρόλος τους στην αλληλεπίδραση των φυτών με τα δύο αυτά παθογόνα.</p>	Φυτοπροστασία, Βιολογία Φυτών	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

37	<p>Η επίδραση φυτοπροστατευτικών προϊόντων στις κοινότητες ζυμομυκήτων και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών</p> <p>The effect of pesticides in grape yeast communities and quality of berries</p>	Δανάη Γκίζη	<p>Ανασκόπηση της βιβλιογραφίας που αφορά την επίδραση δραστικών ουσιών και σκευασμάτων φυτοπροστασίας στη σύνθεση της κοινότητας των ζυμομυκήτων των σταφυλιών και στα ποιοτικά χαρακτηριστικά αυτών</p>	Φυτοπροστασία Αμπέλου	1
38	<p>Υδρόλυση πρωτεϊνών σε υπολείμματα οينوποίησης με χρήση κατάλληλων ενζύμων</p> <p>Protein hydrolysis in winemaking residues using appropriate enzymes</p>	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	<p>Σε οινολάσπες οينوποίησης, διαφορετικά ένζυμα θα χρησιμοποιηθούν σε κατάλληλες συνθήκες, με σκοπό την υδρόλυση πρωτεϊνών και την παραλαβή πεπτιδίων, και θα αξιολογηθούν ως προς την αποτελεσματικότητά τους</p>	Βιοχημεία, Ενζυμολογία	2
39	<p>Προσδιορισμός πρωτεϊνικού προφίλ δειγμάτων οίνων με χρήση ηλεκτροφόρησης</p> <p>Protein profiling of wine samples using electrophoresis</p>	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	<p>Ανάπτυξη κατάλληλης μεθόδου ηλεκτροφόρησης SDS-PAGE για τον προσδιορισμό πρωτεϊνικού προφίλ δειγμάτων οίνου</p>	Βιοχημεία	1-2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

40	Σύνθεση καλλυντικής κρέμας με χρήση πολυφαινολών από οινολάσπες Composition of cosmetic cream using polyphenols from wine lees	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Αξιοποίηση οινολασπών για την παραλαβή πολυφαινολών και την χρήση τους στην παρασκευή καλλυντικής κρέμας		2
41	Πειραματική οينوποίηση αφρωδών οίνων με χρήση γηγενών ζυμών Κεφαλονιάς Experimental vinification of sparkling wines using native Kefalonia yeasts	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Μελέτη της δυνατότητας χρήσης γηγενών ζυμών ποικιλιών Κεφαλονιάς στην παραγωγή αφρωδών οίνων	Βασικές Τεχνικές Οينوποίησης Ειδικές Τεχνικές Οينوποίησης	1
42	Αρωματικά και φαρμακευτικά βότανα και η χρήση τους στην παραγωγή ποτών Aromatic and medicinal herbs and their use in the production of beverages	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Βιβλιογραφική μελέτη πάνω στην χρήση βοτάνων στην παραγωγή ποτών		1
43	Προσδιορισμός της χημική σύστασης οίνων ΠΟΠ 'Σαντορίνη' μετά από παλαίωση και αξιολόγηση της ορυκτότητάς τους - Determination of the chemical composition of PDO Santorini wines after aging and evaluation of their 'minerality'.	Μαρία Κυραλέου	Χημικές αναλύσεις σε δείγματα οίνων ΠΟΠ 'Σαντορίνη' από διαφορετικές χρονιές παραγωγής. Αξιολόγηση παραμέτρων που συνδέονται με τα αρωματικά συστατικά του.	Πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών, Βασικές τεχνικές οينوποίησης	1 άτομο
44	Προσδιορισμός συστατικών που σχετίζονται με την 'ορυκτότητα' των λευκών οίνων - Determination of congeners related to the 'minerality' of white wines.	Μαρία Κυραλέου	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 άτομα



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

45	<p>Επίδραση της μεθόδου παραγωγής σε αποστάγματα από σύκο –</p> <p>Effect of the production method on fig distillates.</p>	Μαρία Κυραλέου	Εφαρμογή διαφορετικών μεθόδων παραγωγής αποστάγματος από σύκο, έλεγχος κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης και ανάλυση του τελικού προϊόντος	Πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών, Τεχνολογία και ανάλυση αποσταγμάτων, Χημεία οίνων και Ποτών: Πτητικές Ενώσεις και ελαττώματα	2 άτομα
46	<p>Επίδραση της Θερμοκρασίας Αποθήκευσης και της Προστασίας από το Φως στο Αρωματικό Προφίλ Ρητινίτη Οίνου με Χρήση fastGC-MS/MS</p> <p>Effect of Storage Temperature and Light Protection on the Aromatic Profile of Retsina Wine Using fastGC-MS/MS</p>	Παναγιώτης Αραπίτσας	Ανάλυση δειγμάτων ρητινίτη οίνου με μια μοντέρνα τεχνική αέριας χρωματογραφίας. Θα μελετηθεί η κινητική των πτητικών ενώσεων σε 5 θερμοκρασίες, καθώς και η επίδραση του φωτός κατά την αποθήκευση των οίνων.	Χημεία Οίνων και Ποτών Ειδικές Τεχνικές Οينوποίησης	1
47	<p>Μελέτη της Δια- και Ενδο- ποικιλιακής διακυμάνσης των φαινολικών δεικτών Ελληνικών Ποικιλιών Αμπέλου</p> <p>Study of Inter- and Intra-varietal Variation of Phenolic Indexes in Greek Grape Varieties</p>	Παναγιώτης Αραπίτσας	Φυσικοχημική ανάλυση φλοιών και γιγάρτων ελληνικών ποικιλιών αμπέλου ως προς τους δείκτες των φαινολικών.	Χημεία Οίνων και Ποτών Ειδικές Τεχνικές Οينوποίησης	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

48	<p>Η Επίδραση της Ασθένειας της Ίσκας στους Φαινολικούς Δείκτες Φλοιών και Γιγάρτων Σταφυλιών: Μελέτη σε Αγιωργίτικο, Μανδηλαριά, Μαλαγουζία και Gewürztraminer</p> <p>The Impact of Esca Disease on the Phenolic Markers of Grape Skins and Seeds: A Study in Agiorgitiko, Mandilaria, Malagouzia and Gewürztraminer</p>	Παναγιώτης Αραπίτσας	Φυτικοχημική ανάλυση φλοιών και γιγάρτων ελληνικών ποικιλιών αμπέλου ως προς τους δείκτες των φαινολικών.	Χημεία Οίνων και Ποτών Ειδικές Τεχνικές Οινοποίησης	1
49	<p>Η Επίδραση της Ασθένειας της Ίσκας στους Φαινολικούς Δείκτες Φλοιών και Γιγάρτων Σταφυλιών: Μελέτη σε Grenache, Syrah, Σαββατιανό και Μοσχάτο λευκό</p> <p>The Impact of Esca Disease on the Phenolic Markers of Grape Skins and Seeds: A Study in Grenache, Syrah, Savvatio and Muscat.</p>	Παναγιώτης Αραπίτσας	Φυτικοχημική ανάλυση φλοιών και γιγάρτων ελληνικών ποικιλιών αμπέλου ως προς τους δείκτες των φαινολικών.	Χημεία Οίνων και Ποτών Ειδικές Τεχνικές Οινοποίησης	1
50	<p>Επισκόπηση του πιθανού ρόλου της Ν-γλυκοζυλίωσης στις λειτουργίες του φυτού της αμπέλου</p> <p>Overview of possible role of how N-glycosylation affects the functions of grapevine.</p>	Αριστοτέλης Αντωνόπουλος	Βιβλιογραφική μελέτη που έχει ως στόχο να διερευνήσει το ρόλο της Ν-γλυκοζυλίωσης (N-glycosylation) στις διάφορες λειτουργίες του φυτού της αμπέλου.	Βιοχημεία (θεωρία)	1
51	<p>Ο ρόλος του κυτταρικού τοιχώματος στην άμυνα του φυτού της αμπέλου.</p> <p>Role of plant cell wall in grapevine immunity.</p>	Αριστοτέλης Αντωνόπουλος	Βιβλιογραφική μελέτη με στόχο να μελετήσει πως τα σάκχαρα του κυτταρικού τοιχώματος (plant cell wall) του φυτού της αμπέλου συμβάλουν στην άμυνα.	Βιοχημεία (θεωρία)	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

52	<p>Καταναλωτική Συμπεριφορά προς τα Βιολογικά και Φυσικά Ποτά: Μελέτη περίπτωσης στο Παγωμένο Τσάι του Βουνού</p> <p>Consumer Behaviour towards Organic and Natural Beverages: Case Study on Mountain Iced Tea</p>	Κωνσταντίνα Παναγιωτακοπούλου	<p>Εξέταση των καταναλωτικών τάσεων και συμπεριφορών που επηρεάζουν την προτίμηση για βιολογικά και φυσικά ποτά, εστιάζοντας στο παγωμένο τσάι του βουνού. Μέσω ανάλυσης δεδομένων, θα διερευνηθεί πώς οι καταναλωτικές προτιμήσεις διαμορφώνουν τις αγοραστικές επιλογές.</p>	Μάρκετινγκ Τεχνικές Πωλήσεων	1
53	<p>Καταναλωτική Συμπεριφορά προς τα Βιολογικά και Φυσικά Ποτά: Μελέτη περίπτωσης στο Παγωμένο Τσάι του Βουνού</p> <p>Consumer Behaviour towards Organic and Natural Beverages: Case Study on Mountain Iced Tea</p>	Κωνσταντίνα Παναγιωτακοπούλου	<p>Εξέταση των καταναλωτικών τάσεων και συμπεριφορών που επηρεάζουν την προτίμηση για βιολογικά και φυσικά ποτά, εστιάζοντας στο παγωμένο τσάι του βουνού. Μέσω ανάλυσης δεδομένων, θα διερευνηθεί πώς οι καταναλωτικές προτιμήσεις διαμορφώνουν τις αγοραστικές επιλογές.</p>	Μάρκετινγκ Τεχνικές Πωλήσεων	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

54	<p>Προσδιορισμός Ωχρατοξίνης Α σε κρασί με υγροχρωματογραφία</p> <p>Determination of Ochratoxin A in wine by liquid chromatography</p>	Μαραγκού Νίκη	<p>Βιβλιογραφική ανασκόπηση των υγροχρωματογραφικών μεθόδων που έχουν εφαρμοστεί για τον προσδιορισμό της Ωχρατοξίνης Α.</p> <p>Πειραματικός προσδιορισμός της Ωχρατοξίνης Α σε δείγματα κρασιού με υγροχρωματογραφία.</p>	<p>Γενική και Ανόργανη Χημεία</p> <p>Ποσοτική Χημική Ανάλυση</p> <p>Ενόργανη Αναλυτική Χημεία</p>	1
55	<p>Καταγραφή και μοριακή ταυτοποίηση ειδών εντόμων της οικογένειας των Thripidae στους αμπελώνες της Ελλάδος</p> <p>Recording and molecular identification of insect species of the family Thripidae in Greek vineyards</p>	Ευάγγελος Μπερής	<p>Καταγραφή πληθυσμών όλων των ειδών θρίπτα που βρίσκονται σε Ελληνικούς Αμπελώνες.</p> <p>Δειγματοληψία, συλλογή παγίδων και μοριακή ταυτοποίηση για τον ακριβή προσδιορισμό του είδους</p>	<p>Φυτοπροστασία της Αμπέλου</p> <p>Καλλιέργεια της Αμπέλου</p>	1-2
56	<p>Επίδραση Σαλικυλικού οξέος και Καολίνης στην αντοχή φυτών της ποικιλίας Ασύρτικο υπό συνθήκες έντονης θερμικής καταπόνησης</p> <p>Effects of Salicylic acid and Kaolin on grapevine resistance (<i>Vitis vinifera</i> var. Assyrtiko) under severe heat stress</p>	Ευάγγελος Μπερής	<p>Μελέτη της επίδρασης της εξωγενούς εφαρμογής του Σαλικυλικού οξέος, καθώς και του ορυκτού Καολινίτη, σε φυσιολογικές λειτουργίες των φυτών της ποικιλίας Ασύρτικο σε περιβάλλον έντονης θερμικής καταπόνησης</p>	<p>Μορφολογία και Φυσιολογία Αμπέλου</p> <p>Καλλιέργεια της Αμπέλου</p> <p>Εδαφοκλιματικό σύστημα & Άμπελος</p>	1-2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

57	<p>Παράγοντες που επιδρούν στην ανάπτυξη πληθυσμών παρασιτοειδών εντόμων για τον έλεγχο πληθυσμών του <i>Drosophila suzukii</i> σε αμπελώνες</p> <p>Factors affecting the population growth of parasitoid insects for the control of <i>Drosophila suzukii</i> populations in vineyards</p>	Ευάγγελος Μπερής	Μελέτη βιοτικών και αβιοτικών οικολογικών παραγόντων που επηρεάζουν την ανάπτυξη των πληθυσμών παρασιτοειδών εντόμων, τα οποία ελέγχουν αποτελεσματικά τους πληθυσμούς του <i>Drosophila suzukii</i> σε αμπελώνες	Φυτοπροστασία της Αμπέλου Καλλιέργεια της Αμπέλου Εδαφοκλιματικό σύστημα & Αμπελος	1-2
58	<p>Μεταβολή του αρωματικού προφίλ κατά την παλαίωση των ζύθων</p> <p>(Changes in the Aromatic Profile During Beer Aging)</p>	Δρόσου Φωτεινή	Βιβλιογραφική ανασκόπηση	ΧΗΜΕΙΑ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ ΤΕΧΝ. ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΕΧΝ. ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ	1
59	<p>Μελέτη της επίδρασης της θερμοκρασίας στην παραγωγή ζύθου με κινόα</p> <p>(Study of the Effect of Temperature on Beer Production using Quinoa)</p>	Δρόσου Φωτεινή	Ο φοιτητής εξετάζει την επίδραση της θερμοκρασίας στη διαδικασία παραγωγής ζύθου με τη χρήση κινόας ως βασικό συστατικό. Στόχος είναι να αναλυθούν οι επιδράσεις διαφορετικών θερμοκρασιών ζύμωσης στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου ζύθου	ΒΙΟΤΕΧ. & ΒΙΟΜΗΧ. ΖΥΜΩΣΕΙΣ ΤΕΧΝ. ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΕΧΝ. ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ	2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

60	Μελέτη των non- <i>Saccharomyces</i> ζυμών στην παραγωγή ζύθου με κινόα Study of Non-<i>Saccharomyces</i> Yeasts in Beer Production Using Quinoa	Δρόσου Φωτεινή	Ο φοιτητής εξετάζει την επίδραση του στελέχους στη διαδικασία παραγωγής ζύθου με τη χρήση κινόας ως βασικό συστατικό. Στόχος είναι να αναλυθούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου ζύθου	ΒΙΟΤΕΧ. & ΒΙΟΜΗΧ. ΖΥΜΩΣΕΙΣ ΤΕΧΝ. ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΕΧΝ. ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ	2
61	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	1-2
62	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	1
63	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



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

64	ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΕΠΙΔΡΑΣΗΣ ΤΗΣ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ Γ ΣΕ ΟΙΝΟΥΣ STUDY OF THE EFFECT OF C RADIATION ON WINES	Ντουρτόγλου Γεώργιος	θα μελετηθεί το πώς η ακτινοβολία γ επηρεάζει το αρωματικό προφίλ του κρασιού	Μηχανική φυσικών διεργασιών	1
65	Εφαρμογές Παλλόμενου Ηλεκτρικού Πεδίου για την Εκχύλιση Βιοδραστικών Ενώσεων Pulsed Electric Field Applications for the Extraction of Bioactive Compounds	Ντουρτόγλου Γεώργιος	Θα μελετηθούν και θα συγκριθούν οι εφαρμογές του παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου για την εκχύλιση βιοδραστικών ενώσεων	Μηχανική φυσικών διεργασιών	1
66	ΔΙΑΧΕΙΡΗΣΗ ΥΠΟΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ (ΦΛΟΙΟΙ ΚΑΙ ΓΙΓΑΡΤΑ) ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΠΑΛΛΟΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ ΚΑΙ ΥΠΕΡΗΧΩΝ MANAGEMENT OF WINE-MAKING BY-PRODUCTS (SKINS AND SEEDS) USING PULSATED ELECTRIC FIELD AND ULTRASOUND	Ντουρτόγλου Γεώργιος	Η χρήση παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου (PEF) και υπερήχων μπορεί να επιτρέψει την αξιοποίηση των υποπροϊόντων οινοποίησης, όπως οι φλοιοί και τα γίγαρτα, μέσω εκχύλισης πολύτιμων βιοδραστικών ενώσεων. Οι τεχνικές αυτές βελτιώνουν την απόδοση με ήπιες συνθήκες, μειώνοντας τη χρήση χημικών.	ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	1
67	Τεχνητή παλαίωση τσίπουρου με χρήση παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου υπερήχων και μικροκυμάτων Artificial aging of tsipouro using a pulsed electric field, ultrasound and microwaves	Ντουρτόγλου Γεώργιος	Θα πραγματοποιηθεί τεχνητή παλαίωση τσίπουρου με χρήση παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου υπερήχων και μικροκυμάτων	Μηχανική φυσικών διεργασιών	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

--	--