



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 αμπελουργικής περιοχής Molecular identification and ampelographic distinction of grape varieties of a specific viticultural region	Κόρκας Ηλίας	Μοριακή και αμπελογραφική ταυτοποίηση/διάκριση ποικιλιών από μια αμπελουργική 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	Ανάλυση σακχάρων διαφόρων προϊόντων ζύμωσης με HPLC σε σύγκριση με κλασικές μεθόδους Sugar Analysis of various fermentation products by HPLC in comparison with classical methods	Αρχοντούλα Χατζηλαζάρου	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
12	HPLC Ανιχνευτής φθορισμού - Εφαρμογές στις αναλύσεις του Οίνου. HPLC Fluorescence detector - Applications in Wine analysis.	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



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

13	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
14	Μελέτη τανινών και προσθήκη αυτών σε οίνους Study of tannins and their addition to wines	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
15	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 ελαττώματα, Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης Οργανική Χημεία	1
16	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 ελαττώματα, Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης Οργανική Χημεία	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

17	Αισθητηριακή αξιολόγηση ενός φάσματος Απαλκοολωμένων ερυθρών οίνων: Βασικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της κατηγορίας. Sensory Analyses of a set of de-alcoholised red wines: Main sensory aspects of the category.	Ελισάβετ Κουσίση	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.	Οργανοληπτική αξιολόγηση Οίνων και Ποτών, Εφαρμοσμένα Μαθηματικά & Στατιστική	2
18	Συνεχιζόμενη εκπαίδευση και σύσταση ενός panel δοκιμαστών, για την περιγραφική ανάλυση οίνων στο τμήμα Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών. Μέρος IV 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.	Ελισάβετ Κουσίση	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.	Οργανοληπτική Αξιολόγηση Οίνων και Ποτών Ποσοτική Χημική Ανάλυση, Εφαρμοσμένα Μαθηματικά & Στατιστική	2
19	Οργανοληπτική αξιολόγηση ενός φάσματος δειγμάτων τσίπουρου που έχουν υποστεί τεχνητή παλαίωση με χρήση παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου, υπερήχων και μικροκυμάτων. Sensory evaluation of a set of "Tsipouro" samples, subjected to artificial ageing through Pulsed Electric Field, Ultrasound & Microwaves.	Ελισάβετ Κουσίση	Στην συγκεκριμένη πτυχιακή, θα γίνει αξιολόγηση ενός φάσματος προϊόντων τσίπουρου, που έχουν υποστεί διαφορετικού τύπου παλαιώσεις, ως προς τα τελικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.	Οργανοληπτική αξιολόγηση Οίνων και Ποτών, Εφαρμοσμένα Μαθηματικά & Στατιστική	1-2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

20	Γεύση umami και κρασί: Σχετικότητα της γεύσης με την κατηγορία των οίνων, παράγοντες παρουσίας και έντασης της συγκεκριμένης γεύσης στο κρασί. Umami taste in wine: Relevance, occurrence, and compounds affecting that taste in wines.	Ελισάβετ Κουσίση	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.	Οργανοληπτική αξιολόγηση Οίνων και Ποτών	1
21	Σχεδιασμός & Ανάπτυξη Νέου Προϊόντος από υποπροϊόντα ζυθοποίησης: Παρασκευή άρτου με χρήση υπολειμμάτων βύνης, και συνολική εκτίμηση προϊόντος. New Product Development based on brewery by-products: Application on use of brewery spent grains for the production and holistic evaluation of bread.	Ελισάβετ Κουσίση	Η ανάπτυξη νέων προϊόντων που βασίζονται στην μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος είναι στην αιχμή της καινοτομίας. Στον τομέα της ζυθοποιίας, τα βυνουπολείματα, στην συντριπτική τους πλειοψηφία μέχρι τώρα χρησιμοποιούνται για παρασκευή ζωοτροφών. Μέσω αυτής της πτυχιακής, θα εκτιμηθεί μια εναλλακτική χρήση-αξιοποίηση.	Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων	2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

22	Δημιουργία ενός αρωματικού τροχού για την οργανοληπτική αξιολόγηση των αποσταγμάτων στεμφύλων Towards the creation of a flavour wheel for the description of grape marc spirits	Ελισάβετ Κουσίση	Πειραματική προσέγγιση για την δημιουργία ενός αρωματικού τροχού για την περιγραφή των αρωμάτων και γεύσεων των αποσταγμάτων στέμφυλων	Οργανοληπτική Αξιολόγηση Οίνων και Ποτών. Εφαρμοσμένα Μαθηματικά και Στατιστική.	2
23	Οργανοληπτική αξιολόγηση μιας ομάδας φυσικών οίνων της Θεσσαλικής ποικιλίας «Λημνιώνα», παρασκευασμένων με εναλλακτικές αντιοξειδωτικές ουσίες. Sensory evaluation of a set of "Natural wines", made from the indigenous Greek grape cultivar "Limniona", and addition of alternative antioxidant agents.	Ελισάβετ Κουσίση	Στην συγκεκριμένη πτυχιακή, θα γίνει αξιολόγηση ενός φάσματος φυσικών οίνων προερχομένων από την ποικιλία «Λημνιώνα» και την περιοχή της Θεσσαλίας, κάποιοι εκ των οποίων έχουν οινοποιηθεί με εναλλακτικές αντιοξειδωτικές ουσίες	Οργανοληπτική Αξιολόγηση Οίνων και Ποτών. Εφαρμοσμένα Μαθηματικά και Στατιστική.	1
24	Παραγωγή Kombucha, Χαρακτηριστικά, Συνταγές Kombucha Production: Technology, Characteristics, Recipes	Ταταρίδης Παναγιώτης	Ανασκόπηση βιβλιογραφίας σχετικά με τα χαρακτηριστικά της Kombucha, την τεχνολογία παραγωγής και τις πρώτες ύλες/αναλογίες	Εισαγωγή στις Επιστήμες Οίνων & Ποτών	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

25	Η παρουσία της Ωχρατοξίνης Α στο σταφύλι και στον Οίνο Occurrence Ochratoxin A in grapes and wines	Ταταρίδης Παναγιώτης	Ανασκόπηση βιβλιογραφίας σχετικά με τη παρουσία της Ωχρατοξίνης σε σταφύλια και οίνους (όρια, συνθήκες και συχνότητα εμφάνισης, συγκεντρώσεις ανά τύπο προϊόντος, κλπ)	Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις	1
26	Η επίδραση του αρχικού διαλυμένου οξυγόνου, της πίεσης και της υψηλής συγκέντρωσης εκχυλίσματος στη ζύμωση και στα χαρακτηριστικά του ζύθου The effect of initial dissolved oxygen, pressure and high gravity on beer fermentation and characteristics	Ταταρίδης Παναγιώτης	Ανασκόπηση βιβλιογραφίας σχετικά με την επίδραση αρχικού διαλυμένου οξυγόνου, της πίεσης και της υψηλής συγκέντρωσης εκχυλίσματος στη ζύμωση και στα χαρακτηριστικά του ζύθου	Τεχνολογία Ζυθοποίησης	1
27	Παραγωγή ζύθων τύπου Porter & Brown Ale με την προσθήκη χαρουπτόμελου Production of Porter & Brown Ale beers with the addition of Carob syrup	Ταταρίδης Παναγιώτης	Δοκιμές παραγωγής καφέ τύπων ζύθων με τη χρήση διαφορετικών ποσοστών χαρουπτόμελου και μελέτη της κινητικής και της επίδρασης στα χαρακτηριστικά των ζύθων	Τεχνολογία Ζυθοποίησης	1 - 2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

28	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
29	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
30	Τεχνολογία, ζύμωση και ποιοτικός έλεγχος παραγωγής οξους Technology, fermentation & quality control in vinegar production	Ταταρίδης Παναγιώτης	Ανασκόπηση βιβλιογραφίας σχετικά με την τεχνολογία και τον εξοπλισμό, τη ζύμωση/μικροοργανισμούς, τη νομοθεσία και τον ποιοτικό έλεγχο για την παραγωγή οξους	Τεχνολογία Ζυθοποίησης	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

31	Μελέτη της φυτοπροστατευτικής δράσης οξυγαλακτικών βακτηρίων του οίνου, έναντι ιών που προσβάλουν τη ντομάτα. Study of the phytoprotective activity of the wine lactic acid bacteria, against virus infecting tomato.	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
32	Βιοτεχνολογική αξιολόγηση ζυμών οινοποίησης με χρήση λιγνοκυτταρινούχων ενώσεων. Biotechnological evaluation of winemaking yeast using lignocellulosic compounds.	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
33	Μελέτη του μηχανισμού αλληλεπίδρασης μεταξύ διαφορετικών ειδών ζυμομυκήτων οινοποίησης. Study of the interaction mechanism between different species of winemaking yeasts.	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

34	Μελέτη ανάπτυξης ζυμομυκήτων που έχουν απομονωθεί από οίνο σε σύστημα μεικτών καλλιιεργειών <i>Study of yeasts growth isolated from wine in mixed culture system.</i>	Δημοπούλου Μαρία	Μελέτη ανάπτυξης και εξέλιξης του πληθυσμού ζυμομυκήτων σε μεικτές καλλιιεργειες (Saccharomyces και non Saccharomyces) που έχουν απομονωθεί κατά τη διαδικασία της οινοποίησης	Γενικής Μικροβιολογία Μικροβιολογία Οίνων	1
35	Μελέτη ανάπτυξης βιοϋμενίου από μικροοργανισμούς του οίνου <i>Study of Biofilm Formation by Wine-Associated Microorganisms.</i>	Δημοπούλου Μαρία	Διαφορετικά είδη μικροοργανισμών του οίνου θα μελετηθούν ως προς την ικανότητα προσκόλλησης και δημιουργίας βιοϋμενίου.	Γενικής Μικροβιολογία Μικροβιολογία Οίνων	1
36	Αξιολόγηση της επίδρασης υποπροϊόντων οινοποίησης στην εξέλιξη της ασθένειας Petri στην άμπελο <i>Evaluation of winemaking byproducts in Petri disease of grapevine</i>	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 οινοποίησης με σκοπό τη διερεύνηση της επίδρασης των προϊόντων αυτών στην εξέλιξη της	Φυτοπροστασία, Βιολογία φυτών	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

			ασθένειας του Petri (~5 μήνες μετά τη μόλυνση)		
37	Αξιολόγηση της επίδρασης υποπροϊόντων οينوποίησης στην εξέλιξη των σήψεων στα σταφύλια από τους μύκητες <i>Botrytis cinerea</i> και <i>Aspergillus carbonarius</i> <i>Evaluation of winemaking byproducts in bunch rot caused by Botrytis cinerea and Aspergillus carbonarius</i>	Δανάη Γκίζη	Θα πραγματοποιηθούν τεχνητές μολύνσεις σταφυλιών με τους μύκητες <i>Botrytis cinerea</i> και <i>Aspergillus carbonarius</i> στα οποία θα έχουν εφαρμοσθεί προηγουμένως πρωτεΐνες προερχόμενες από υποπροϊόντα οينوποίησης με σκοπό τη διερεύνηση της επίδρασης των προϊόντων αυτών στην εξέλιξη των σήψεων που προκαλούν τα δύο παθογόνα στα σταφύλια	Φυτοπροστασία	1
38	Εκτίμηση των απωλειών από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου στην περιοχή της Νεμέας-2024 <i>Estimation of yield losses from grapevine trunk diseases at the area of Nemea, Greece-2024</i>	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 κατά την περίοδο του τρύγου (τέλος Αυγούστου-αρχές Σεπτεμβρίου).	Φυτοπροστασία	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

39	Εκτίμηση των απωλειών από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου στην περιοχή του Τυρνάβου-2024 Estimation of yield losses from grapevine trunk diseases at the area of Tyrnavos, Greece-2024	Δανάη Γκίζη	Επίσκεψη σε αμπελώνες για την καταμέτρηση χαρακτηριστικών συμπτωμάτων ασθενειών του ξύλου της αμπέλου (τέλος Ιουλίου του 2024 στους αμπελώνες Γιολδάση). Εκτίμηση απωλειών στην παραγωγή κατά την περίοδο του τρύγου (τέλος Αυγούστου-αρχές Σεπτέμβρη).	Φυτοπροστασία	1
40	Εκτίμηση των απωλειών από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου στην περιοχή του Αμύντεου-2024 Estimation of yield losses from grapevine trunk diseases at the area of Amynteo, Greece-2024	Δανάη Γκίζη	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).	Φυτοπροστασία	1
41	Εκτίμηση των απωλειών από ασθένειες του ξύλου της αμπέλου στην περιοχή του Κορωπίου-2024	Δανάη Γκίζη	Επίσκεψη σε αμπελώνες για την καταμέτρηση χαρακτηριστικών συμπτωμάτων ασθενειών του ξύλου της αμπέλου	Φυτοπροστασία	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

	Estimation of yield losses from grapevine trunk diseases at the area of Koropi, Greece-2024		(τέλος Ιουλίου του 2024 σε αμπελώνες του αγροτικού οينوποιητικού συνεταιρισμού Κορωπίου). Εκτίμηση απωλειών στην παραγωγή κατά την περίοδο του τρύγου (τέλος Αυγούστου-αρχές Σεπτεμβρη).		
42	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> Evaluation of the effect of <i>PDC1</i> και <i>PDC2</i> genes in plant interaction with <i>Botrytis cinerea</i> and <i>Pseudomonas syringae</i>	Δανάη Γκίζη	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.	Φυτοπροστασία, Βιολογία Φυτών	1
43	Η επίδραση φυτοπροστατευτικών προϊόντων στις κοινότητες ζυμομυκήτων και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών The effect of pesticides in grape yeast communities and quality of berries	Δανάη Γκίζη	Ανασκόπηση της βιβλιογραφίας που αφορά την επίδραση δραστικών ουσιών και σκευασμάτων φυτοπροστασίας στη σύνθεση της κοινότητας των ζυμομυκήτων των	Φυτοπροστασία Αμπέλου	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

			σταφυλιών και στα ποιοτικά χαρακτηριστικά αυτών		
44	Παρουσία ειδών παθογόνων μυκήτων του ξύλου της αμπέλου στις Ευρωπαϊκές χώρες Presence of fungal species causing Grapevine Trunk Diseases in European countries	Δανάη Γκίζη	Βιβλιογραφική ανασκόπηση της παρουσίας φυτοπαθογόνων μυκήτων που αποτελούν παθογόνα του ξύλου της αμπέλου στις χώρες της Ευρώπης	Φυτοπροστασία Αμπέλου	1
45	Παρουσία παθογόνων ιών της αμπέλου στις Ευρωπαϊκές χώρες Presence of grapevine pathogenic viruses in European countries	Δανάη Γκίζη	Βιβλιογραφική ανασκόπηση της παρουσίας φυτοπαθογόνων ιών της αμπέλου στις χώρες της Ευρώπης	Φυτοπροστασία Αμπέλου	1
46	Υδρόλυση πρωτεϊνών σε υπολείμματα οиноποίησης με χρήση κατάλληλων ενζύμων Protein hydrolysis in winemaking residues using appropriate enzymes	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Σε οινολάσπες οиноποίησης, διαφορετικά ένζυμα θα χρησιμοποιηθούν σε κατάλληλες συνθήκες, με σκοπό την υδρόλυση πρωτεϊνών και την παραλαβή πεπτιδίων, και θα αξιολογηθούν ως προς την αποτελεσματικότητά τους	Βιοχημεία, Ενζυμολογία	2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

47	Προσδιορισμός πρωτεϊνικού προφίλ δειγμάτων οίνων με χρήση ηλεκτροφόρησης Protein profiling of wine samples using electrophoresis	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Ανάπτυξη κατάλληλης μεθόδου ηλεκτροφόρησης SDS-PAGE για τον προσδιορισμό πρωτεϊνικού προφίλ δειγμάτων οίνου	Βιοχημεία	1-2
48	Σύνθεση καλλυντικής κρέμας με χρήση πολυφαινόλων από οινολάσπες Composition of cosmetic cream using polyphenols from wine lees	Ευαγγέλου Αλεξάνδρα	Αξιοποίηση οινολασπών για την παραλαβή πολυφαινόλων και την χρήση τους στην παρασκευή καλλυντικής κρέμας		2
49	Πειραματική οινοποίηση 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 Οινοποίησης Ειδικές Τεχνικές Οινοποίησης	1
50	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
51	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 οινοποίησης	1 άτομο



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

52	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 οινών	Πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών, Τεχνολογία και ανάλυση αποσταγμάτων, Χημεία οίνων και Ποτών: Πτητικές Ενώσεις και ελαττώματα	2 άτομα
53	Επίδραση της μεθόδου παραγωγής σε αποστάγματα από σύκο – Effect of the production method on fig distillates.	Μαρία Κυραλέου	Εφαρμογή διαφορετικών μεθόδων παραγωγής αποσταγματος 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
54	Επίδραση της Θερμοκρασίας Αποθήκευσης και της Προστασίας από το Φως στο Αρωματικό Προφίλ Ρητινίτη Οίνου με Χρήση fastGC-MS/MS Effect of Storage Temperature and Light Protection on the Aromatic Profile of Retsina Wine Using fastGC-MS/MS	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 Οινοποίησης	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

55	Μελέτη της Δια- και Ενδο- ποικιλιακής διακυμάνσης των φαινολικών δεικτών Ελληνικών Ποικιλιών Αμπέλου Study of Inter- and Intra-varietal Variation of Phenolic Indexes in Greek Grape Varieties	Παναγιώτης Αραπίτσας	Φυτικοχημική ανάλυση φλοιών και γιγάρτων ελληνικών ποικιλιών αμπέλου ως προς τους δείκτες των φαινολικών.	Χημεία Οίνων και Ποτών Ειδικές Τεχνικές Οينوποίησης	1
56	Η Επίδραση της Ασθένειας της Ίσκας στους Φαινολικούς Δείκτες Φλοιών και Γιγάρτων Σταφυλιών: Μελέτη σε Αγιωργίτικο, Μανδηλαριά, Μαλαγουζία και Gewürztraminer The Impact of Esca Disease on the Phenolic Markers of Grape Skins and Seeds: A Study in Agiorgitiko, Mandilaria, Malagouzia and Gewürztraminer	Παναγιώτης Αραπίτσας	Φυτικοχημική ανάλυση φλοιών και γιγάρτων ελληνικών ποικιλιών αμπέλου ως προς τους δείκτες των φαινολικών.	Χημεία Οίνων και Ποτών Ειδικές Τεχνικές Οينوποίησης	1
57	Η Επίδραση της Ασθένειας της Ίσκας στους Φαινολικούς Δείκτες Φλοιών και Γιγάρτων Σταφυλιών: Μελέτη σε Grenache, Syrah, Σαββατιανό και Μοσχάτο λευκό The Impact of Esca Disease on the Phenolic Markers of Grape Skins and Seeds: A Study in Grenache, Syrah, Savvatiano and Muscat.	Παναγιώτης Αραπίτσας	Φυτικοχημική 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

58	Επισκόπηση του πιθανού ρόλου της N-γλυκοζυλίωσης στις λειτουργίες του φυτού της αμπέλου Overview of possible role of how N-glycosylation affects the functions of grapevine.	Αριστοτέλης Αντωνόπουλος	Βιβλιογραφική μελέτη που έχει ως στόχο να διερευνήσει το ρόλο της N-γλυκοζυλίωσης (N-glycosylation) στις διάφορες λειτουργίες του φυτού της αμπέλου.	Βιοχημεία (θεωρία)	1
59	Ο ρόλος του κυτταρικού τοιχώματος στην άμυνα του φυτού της αμπέλου. Role of plant cell wall in grapevine immunity.	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
60	Διερεύνηση των Δρόμων του Κρασιού: Η περίπτωση της Κρήτης «Researching the Wine Routes: The Case of Crete»	ZABALH MARIA	Μελέτη των οινικών διαδρομών την οινοτουριστικής ανάπτυξης στην περιοχή της Κρήτης	Οινοτουριστικό μάνατζμεντ	1
61	Η επίδραση της επικοινωνίας των οινοποιείων στην αγοραστική συμπεριφορά οίνου «The impact of wineries' communication on wine purchasing behavior»	ZABALH MARIA	Μελέτη της επίδρασης των στρατηγικών επικοινωνίας που χρησιμοποιούνται από τα σύγχρονα οινοποιεία στην κατανάλωση οίνου	Οργάνωση και διοίκηση επιχειρήσεων	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

62	Σύγκριση Καταναλωτικής Συμπεριφοράς Προϊόντων Οίνου Γενιών Z και X Comparison of Wine Product Consumption Behavior of Generations Z and X	ZABALH MARIA	Διερεύνηση της αγοραστικής συμπεριφοράς των προϊόντων οίνου των Γενιών Z και X. Συγκριτική ανάλυση	Οργάνωση και διοίκηση επιχειρήσεων	1
63	Καταναλωτική Συμπεριφορά προς τα Βιολογικά και Φυσικά Ποτά: Μελέτη περίπτωσης στο Παγωμένο Τσάι του Βουνού Consumer Behaviour towards Organic and Natural Beverages: Case Study on Mountain Iced Tea	Κωνσταντίνα Παναγιωτακοπούλου	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.	Μάρκετινγκ Τεχνικές Πωλήσεων	1
64	Προσδιορισμός Ωχρατοξίνης A σε κρασί με υγροχρωματογραφία Determination of Ochratoxin A in wine by liquid chromatography	Μαραγκού Νίκη	Βιβλιογραφική ανασκόπηση των υγροχρωματογραφικών μεθόδων που έχουν εφαρμοστεί για τον προσδιορισμό της Ωχρατοξίνης A. Πειραματικός προσδιορισμός της Ωχρατοξίνης A σε δείγματα κρασιού με υγροχρωματογραφία.	Γενική και Ανόργανη Χημεία Ποσοτική Χημική Ανάλυση Ενόργανη Αναλυτική Χημεία	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

65	Καταγραφή και μοριακή ταυτοποίηση ειδών εντόμων της οικογένειας των Thripidae στους αμπελώνες της Ελλάδος Recording and molecular identification of insect species of the family Thripidae in Greek vineyards	Ευάγγελος Μπερής	Καταγραφή πληθυσμών όλων των ειδών θρίπα που βρίσκονται σε Ελληνικούς Αμπελώνες. Δειγματοληψία, συλλογή παγίδων και μοριακή ταυτοποίηση για τον ακριβή προσδιορισμό του είδους	Φυτοπροστασία της Αμπέλου Καλλιέργεια της Αμπέλου	1-2
66	Επίδραση Σαλικυλικού οξέος και Καολίνης στην αντοχή φυτών της ποικιλίας Ασύρτικο υπό συνθήκες έντονης θερμικής καταπόνησης Effects of Salicylic acid and Kaolin on grapevine resistance (<i>Vitis vinifera</i> var. Assyrtiko) under severe heat stress	Ευάγγελος Μπερής	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	Μορφολογία και Φυσιολογία Αμπέλου Καλλιέργεια της Αμπέλου Εδαφοκλιματικό σύστημα & Άμπελος	1-2
67	Παράγοντες που επιδρούν στην ανάπτυξη πληθυσμών παρασιτοειδών εντόμων για τον έλεγχο πληθυσμών του <i>Drosophila suzukii</i> σε αμπελώνες Factors affecting the population growth of parasitoid insects for the control of <i>Drosophila suzukii</i> populations in vineyards	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 & Άμπελος	1-2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

68	Μεταβολή του αρωματικού προφίλ κατά την παλαίωση των ζύθων (Changes in the Aromatic Profile During Beer Aging)	Δρόσου Φωτεινή	Βιβλιογραφική ανασκόπηση	ΧΗΜΕΙΑ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ ΤΕΧΝ. ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΕΧΝ. ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ	1
69	Μελέτη της επίδρασης της θερμοκρασίας στην παραγωγή ζύθου με κινόα (Study of the Effect of Temperature on Beer Production using Quinoa)	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	BIOTEX. & BIOMHX. ΖΥΜΩΣΕΙΣ ΤΕΧΝ. ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΕΧΝ. ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ	2
70	Μελέτη των non-Saccharomyces ζυμών στην παραγωγή ζύθου με κινόα Study of Non-Saccharomyces 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	BIOTEX. & BIOMHX. ΖΥΜΩΣΕΙΣ ΤΕΧΝ. ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΕΧΝ. ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ	2



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

71	Κυκλική οικονομία και διαχείριση αποβλήτων στη ζυθοποιία Circular Economy and Waste Management in the Brewing Industry	Δρόσου Φωτεινή	Βιβλιογραφική ανασκόπηση	ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΤΕΧΝ. ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ	1
72	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
73	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
74	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΤΟΥ ΠΑΛΛΟΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ ΣΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ	Ντουρτόγλου Γεώργιος	Βιβλιογραφική σύγκριση της χρήσης του παλλομένου ηλεκτρικού	Μηχανική φυσικών διεργασιών	1



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

	APPLICATIONS OF PULSE ELECTRIC FIELD IN WINEMAKING		πεδίου στην οينوποίηση σε σχέση με παραδοσιακές μεθόδους.		
75	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
76	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
77	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 οينوποίησης, 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



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

78	Χρήση των υπέρηχων στα ποτά <i>Use of ultrasound in beverages</i>	Ντουρτόγλου Γεώργιος	Χρήση των υπέρηχων στα ποτά, μια βιβλιογραφική ανασκόπηση	ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	1
79	Χρήση των υπέρηχων στην τεχνητή παλαίωση αποσταγμάτων <i>Use of ultrasound in artificial ageing of spirits</i>	Ντουρτόγλου Γεώργιος	Χρήση των υπέρηχων στην τεχνητή παλαίωση αποσταγμάτων, μια βιβλιογραφική ανασκόπηση	ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	1
80	Τεχνητή παλαίωση τσίπουρου με χρήση παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου υπερήχων και μικροκυμάτων <i>Artificial aging of tsipouro using a pulsed electric field, ultrasound and microwaves</i>	Ντουρτόγλου Γεώργιος	Θα πραγματοποιηθεί τεχνητή παλαίωση τσίπουρου με χρήση παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου υπερήχων και μικροκυμάτων	Μηχανική φυσικών διεργασιών	1
81	Δυνατότητες της χρήσης εφαρμογών της τεχνητής νοημοσύνης στην καινοτόμο διαχείριση αμπελώνων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου (<i>Vitis vinifera</i> L.). <i>Possibilities of artificial intelligence applications in the innovative vineyard management of wine grape varieties (Vitis vinifera L.).</i>	Θεοδώρου Νικόλαος	Περιγραφή των πλεονεκτημάτων, δυνατοτήτων και προβληματισμών της ενσωμάτωσης τεχνολογιών και εφαρμογών της τεχνητής νοημοσύνης στις καλλιεργητικές επεμβάσεις, φυτοπροστασία και λίπανση των αμπελώνων.	Καλλιέργεια της αμπέλου, Φυτοπροστασία της αμπέλου Εδαφοκλιματικό σύστημα και άμπελος, Μορφολογία και Φυσιολογία αμπέλου	1