

# Πίνακας Προτεινόμενων Πτυχιακών Εργασιών

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ:ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΜΗΜΑ:ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΟΙΝΟΥ ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

ΤΟΜΕΑΣ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ Ε.Ε. 2017-2018

**E.E. 2017-2018**

A/A	Τίτλος Θέματος	Μέλος Ε.Π.	Σύντομη Περιγραφή	Προαπαιτούμενα γνωστικά πεδία	Αριθμός Φοιτητών
1.	Μελέτη της ζυμωτικής ικανότητας τριών διαφορετικών στελεχών ζυμών στην ποικιλία μοσχοφίλερο	ΛΟΓΟΘΕΤΗΣ ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ			
2.	Μεικτές καλλιέργειες ζυμών επίδραση στην ποιότητα των οίνων	ΛΟΓΟΘΕΤΗΣ ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ			
3.	Παραγωγή γλυκού οίνου από την ποικιλία ασύρτικο	ΛΟΓΟΘΕΤΗΣ ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ			
4.	Επίδραση της προζυμωτικής κρυσταλλοποίησης και της ζύμωσης σε χαμηλές θερμοκρασίες στα ποιοτικά χαρακτηριστικά ερυθρών οίνων	ΛΟΓΟΘΕΤΗΣ ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ			
5.	Ζύμες non saccharomyces επίδραση στο αρωματικό δυναμικό των οίνων	ΛΟΓΟΘΕΤΗΣ ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ			
6.	Χρήση υδροβιοτόπων στην επεξεργασία των υγρών αποβλήτων των οινοποιείων	ΠΑΠΑΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΣΠΥΡΟΣ	Βιβλιογραφική διερεύνηση	ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ	-1-
7.	Χρήση αλληλουχίας αντιδραστήρων ασυνεχούς	ΠΑΠΑΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ	Βιβλιογραφική	ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	-1-

## Πίνακας Προτεινόμενων Πτυχιακών Εργασιών

### ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

	τροφοδοσίας (SBR) στην επεξεργασία υγρών αποβλήτων.	ΣΠΥΡΟΣ	διερεύνηση	ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ	
8.	Παραλαβή του τρυγικού οξέος από τις οινολάσπες και αξιοποίηση αυτού και των παραγώγων του.	ΠΑΠΑΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΣΠΥΡΟΣ	Βιβλιογραφική διερεύνηση	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	-1-
9.	Τροφοφάρμακα και ενισχυτικά τροφίμων από τα στερεά απόβλητα των οινοποιείων.	ΠΑΠΑΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΣΠΥΡΟΣ	Βιβλιογραφική διερεύνηση	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	-1-
10	Απομόνωση Στελεχών Ζυμών με Φρουκτόφιλο χαρακτήρα από την ΠΟΠ Σαντορίνη.	ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΣ	Απομόνωση Στελεχών Ζυμών, Καλλιέργεια των παραπάνω σε συνθετικά υγρά θρεπτικά υποστρώματα, Ενζυμική παρακολούθηση της κινητικής αποδόμησης Γλυκόζης / Φρουκτόζης.	Γενική Μικροβιολογία, Μικροβιολογία Οίνων, Σύσταση & Ανάλυση Γλευκών & Οίνων.	2
11	Απομόνωση Στελεχών Ζυμών με Φρουκτόφιλο χαρακτήρα από την ΠΟΠ Νεμέα.	ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΣ	Απομόνωση Στελεχών Ζυμών, Καλλιέργεια των παραπάνω σε συνθετικά υγρά θρεπτικά υποστρώματα, Ενζυμική παρακολούθηση της κινητικής αποδόμησης Γλυκόζης / Φρουκτόζης.	Γενική Μικροβιολογία, Μικροβιολογία Οίνων, Σύσταση & Ανάλυση Γλευκών & Οίνων.	2
12	Συσχέτιση της Ενζυματικής μεθόδου προσδιορισμού Ελεύθερου & Ολικού Θειώδους με την μέθοδο Αναφοράς. Επίδραση της χημικής σύστασης των Οίνων.	ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΣ	Προσδιορισμού Ελεύθερου & Ολικού Θειώδους σε στατιστικά ικανό πλήθος Λευκών & Ερυθρών οίνων. Μελέτη	Σύσταση & Ανάλυση Γλευκών & Οίνων, Ενόργανη Ανάλυση	2

## Πίνακας Προτεινόμενων Πτυχιακών Εργασιών

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

			της επίδρασης βασικών συστατικών των οίνων στις παραπάνω μετρήσεις μέσω συνθετικών οίνων.		
13	Συσχέτιση της μεθόδου διάλυσης FIASTAR προσδιορισμού Ελεύθερου & Ολικού Θειώδους με την μέθοδο Αναφοράς. Επίδραση της χημικής σύστασης των Οίνων.	ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΣ	Προσδιορισμού Ελεύθερου & Ολικού Θειώδους σε στατιστικά ικανό πλήθος Λευκών & Ερυθρών οίνων. Μελέτη της επίδρασης βασικών συστατικών των οίνων στις παραπάνω μετρήσεις μέσω συνθετικών οίνων.		
14	Απολάσπωση λευκών γλευκών με την χρήση CMC. Επίδραση στην χημική σύσταση & στην Φυσικοχημική σταθερότητα των οίνων που προκύπτουν.	ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΣ	Πραγματοποίηση Απολάσπωσης γλευκών με επίπλευση & προσθήκη CMC. Σύγκριση με την κλασσική μέθοδο απολάσπωσης με βαρύτητα. Μικροοινοποίηση των οίνων από τα απολασπωμένα γλεύκη που θα προκύψουν. Σύγκριση των αναλυτικών παραμέτρων & της Φυσικοχημικής σταθερότητας των νέων οίνων.	Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης, ΦΧΜ, Σύσταση & Ανάλυση Γλευκών & Οίνων.	2
15	Αρωματικά φυτά και μπαχαρικά: Σύσταση και	ΤΑΤΑΡΙΔΗΣ	Ανασκόπηση της	Πρώτες Ύλες	1

## Πίνακας Προτεινόμενων Πτυχιακών Εργασιών

### ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

	χρήση στην παραγωγή ζύθου	ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ	σύστασης και της χρήσης αρωματικών φυτών και μπαχαρικών στην παραγωγή ζύθου	Αλκοολούχων Ποτών Τεχνολογία Βυνοποίηση- Ζυθοποίηση	
16	Ενοποίηση/Κωδικοποίηση Νομοθεσίας Ζύθου	ΤΑΤΑΡΙΔΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ	Ανασκόπηση και κωδικοποίηση της νομοθεσίας για την Ίδρυση και λειτουργία Μικροζυθοποιείο, και ζυθεστιάτοριου (στην Ελλάδα & διεθνώς)	Τεχνολογία Βυνοποίηση- Ζυθοποίηση Νομοθεσία Οίνου & Ποτών	2
17	Σύγκριση μεθόδων μέτρηση μορφών αζώτου σε γλεύκη και ποτά	ΤΑΤΑΡΙΔΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ	Μετρήσεις αφομοιώσιμος αζώτου, αμμωνιακού αζώτου και αζώτου α-αμινοξέων	Μικροβιολογία Οίνου Ενόργανη Χημική Ανάλυση	1 ή 2
18	Επίδραση του στελέχους Non-Saccharomyces ζυμών στην παραγωγή ζύθου	ΤΑΤΑΡΙΔΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ	Ζυμώσεις με διαφορετικές ζύμες ζύμες Non-Saccharomyces	Μικροβιολογία Οίνου Τεχνολογία Βυνοποίηση- Ζυθοποίηση Φυσικοχημικές μεταβολές και κατεργασίες οίνων Αρωματικές ενώσεις οίνου	1 ή 2
19	Επίδραση του είδους των σακχάρων στην παραγωγή ζύθου με ζύμες Non-Saccharomyces	ΤΑΤΑΡΙΔΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ	Ζυμώσεις με ζύμες Non-Saccharomyces σε διαφορετικά υποστρώματα σακχάρων	Μικροβιολογία Οίνου Τεχνολογία Βυνοποίηση- Ζυθοποίηση Αρωματικές ενώσεις	1

## Πίνακας Προτεινόμενων Πτυχιακών Εργασιών

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

				οίνου	
20	Στατιστική μετα-ανάλυση συστατικών των αποσταγμάτων κρασιού	ΤΣΑΚΙΡΗΣ ΑΡΓΥΡΙΟΣ			1
21	Αεριοχρωματογραφική ανάλυση ανηθόλης στα κλάσματα απόσταξης γλυκάνισου	ΤΣΑΚΙΡΗΣ ΑΡΓΥΡΙΟΣ			1
22	Αεριοχρωματογραφική ανάλυση συστατικών στο ούζο	ΤΣΑΚΙΡΗΣ ΑΡΓΥΡΙΟΣ			1
23	Αεριοχρωματογραφική ανάλυση συστατικών στα κλάσματα απόσταξης κρασιού	ΤΣΑΚΙΡΗΣ ΑΡΓΥΡΙΟΣ			1
<b>Σύνολο Φοιτητών</b>					