



Τεχνολογικό  
Πανεπιστήμιο  
Κύπρου

Σχολή Γεωτεχνικών  
Επιστημών και  
Διαχείρισης  
Περιβάλλοντος

## **ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

# **ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΕΡΕΥΝΗΣΗ ΤΩΝ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ**

**ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΜΑΡΙΑ**

**ΛΕΜΕΣΟΣ, ΜΑΙΟΣ 2019**



ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ  
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ  
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ  
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ, ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ  
ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Πτυχιακή εργασία

ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΕΡΕΥΝΗΣΗ ΤΩΝ  
ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

της  
Γεωργίου Μαρία

Επιβλέπουσα Καθηγήτρια

Δρ. Χρυσούλα Δρούζα

Λεμεσός, Μάιος 2019

## **Πνευματικά δικαιώματα**

Copyright © Μαρία Γεωργίου, 2019

Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Allrightsreserved.

Η έγκριση της πτυχιακής εργασίας από το Τμήμα Γεωπονικών επιστημών,  
Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης τροφίμων του Τεχνολογικού Πανεπιστημίου Κύπρου  
δεν υποδηλώνει απαραίτητως και αποδοχή των απόψεων του συγγραφέα εκ μέρους του  
Τμήματος.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω την καθηγήτρια μου Δρ. Χρυσούλα Δρούζα, για την ευκαιρία που μου έδωσε να ασχοληθώ στα πλαίσια του θέματος της πτυχιακής εργασίας, για την συνεχή καθοδήγηση και την βοήθεια της στην ολοκλήρωση της πτυχιακής μου εργασίας.

## **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Το θέμα της εργασίας είναι η διερεύνηση των σταδίων της οινοποίησης. Αναπτύσσεται η τεχνική για την παραγωγή του κρασιού η οποία κινεί το ενδιαφέρον όσων ασχολούνται με την οινοποίηση. Γίνεται μία ιστορική αναδρομή της παραγωγής του κρασιού από τα αρχαία χρόνια μέχρι σήμερα. Στη συνέχεια, αναλύονται τα συστατικά του κρασιού, με έμφαση στα φαινολικά συστατικά για τα οποία έχει αποδειχθεί ότι έχουν θετική επίδραση στην ανθρώπινη υγεία. Γίνεται μία γενική αναφορά στις μεθόδους προσδιορισμού των αντιοξειδωτικών συστατικών, και αναπτύσσεται η τεχνική της Υγρής Χρωματογραφίας Υψηλής Αποδόσεως.

**Λέξεις κλειδιά:** Κυπριακές ποικιλίες αμπέλου, παραγωγή κρασιού, φαινολικά συστατικά, HPLC

## **ABSTRACT**

The subject of the project is the investigation of the stages of wine production. The technique used for wine production is presented, which is a major subject of interest for people involved in the winemaking process. The history of wine production from ancient times to the present day is presented. Subsequently, the composition of wines is explored, with emphasis to the phenolic components, for which a positive effect on human health has been evidenced. The examination of these benefits and their effects on the human body is rich and detailed. Methods for the determination of antioxidants are reported focusing on then the technique of High Performance Liquid Chromatography.

**Keywords:** Cypriot grape cultivars, wine production, phenolics, HPLC.