



Τεχνολογικό
Πανεπιστήμιο
Κύπρου

Σχολή Επιστημών
Υγείας

Πτυχιακή εργασία

**ΜΕΛΕΤΗ ΤΑΝΝΙΝΩΝ ΣΕ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΑΠΟ ΓΗΓΕΝΕΙΣ
ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΛΕΥΚΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ
ΚΥΠΡΙΑΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ**

Παντελής Σταύρου

Λεμεσός, Μάϊος 2021

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

Πτυχιακή εργασία

**ΜΕΛΕΤΗ ΤΑΝΝΙΝΩΝ ΣΕ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΑΠΟ ΓΗΓΕΝΕΙΣ
ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΛΕΥΚΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ
ΚΥΠΡΙΑΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ**

του

Παντελή Σταύρου

Επιβλέπουσα Καθηγήτρια

Δρα. Χρυσούλα Δρούζα

Λεμεσός, Μάιος 2021

Πνευματικά δικαιώματα

Copyright © Παντελής Σταύρου, 2021

Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. All rights reserved.

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 ιδιαίτερα την Επίκουρη Καθηγήτρια του Τμήματος Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων Δρα. Χρυσούλα Δρούζα για την αποδοχή που έκανε στην πρότασή μου για να αναλάβει την καθοδήγηση της πτυχιακής μου. Επίσης την ευχαριστώ για την συμπαράσταση που μου έδειξε κατά την διάρκεια της μελέτης, όπως ακόμη και για την πολύτιμη καθοδήγηση της όποτε της ζητήθηκε.

Παράλληλα θα ήθελα να ευχαριστήσω την υποψήφια διδάκτορ Σμαράγδα Σπανού, για όλη την βοήθεια, την υπομονή και την εμπιστοσύνη που έχει προσφέρει σε όλη την διάρκεια της μελέτης.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα μελέτη χαρακτηρίστηκαν γηγενείς παραδοσιακές οινοποιήσιμες Κυπριακές ποικιλίες όπως επίσης και γηγενείς ξένες οινοποιήσιμες Κυπριακές ποικιλίες, ως προς το ποσοτικό προσδιορισμό των ταννίνων που περιέχουν οι φλοιοί των σταφυλιών. Τα σταφύλια περιέχουν φαινολικές ενώσεις που είναι φυσικά αντιοξειδωτικά και χωρίζονται σε δυο κατηγορίες σε μη φλαβονοειδή φαινόλες οι οποίες είναι τα βενζοϊκά και κινναμωνικά οξέα. Η άλλη κατηγορία είναι η φλαβονοειδή φαινόλες φλαβανόλες, φλαβονόλες και ανθοκυανίνες.

Σε αυτή την μελέτη ως δείγματα χρησιμοποιήθηκαν φλοιοί από σταφύλια των ποικιλιών Ξυνιστέρι, Σπούρτικο, Chardonnay και Sauvignon blanc από διάφορες περιοχές της Κύπρου όπως: Αρχιμανδρίτα, Λετύμπου, Πολέμι. Μαλλιά, Κοιλάνι, Λεύκαρα, Βουνί Παναγίας, Κοίλη, Στατός, Χούλου, Αγ. Νικόλαος, Κάθηκας, Κυπερούντα, Όμοδος, Ίνεια,

Διερευνήθηκαν οι μέθοδοι προσδιορισμού με έμβαση τη μέθοδο BSA και παρουσιάζεται η μέθοδος απομόνωσης των ταννινών από φλοιούς σταφυλιών λευκών ποικιλιών. Επίσης γίνεται συσχέτιση της πειρεκτικότητας των ταννινικών άλλων ποικιλιών από τη βιβλιογραφία.

Η πτυχιακή αυτή εργασία ξεκίνησε σε πειραματική βάση. Εντούτοις, η κατάσταση της πανδημίας COVID-19 και οι περιορισμοί πρόσβασης στις εργαστηριακές υποδομές του Τμήματος επηρέασαν την προετοιμασία των δειγμάτων και την εκτέλεση των πειραμάτων. Επίσης, δυσλειτουργίες της λειτουργίας των οργάνων συνέτεινα στο να αναπτυχθεί η πτυχιακή περισσότερο με βάση τη βιβλιογραφία και λιγότερο προς την κατεύθυνση διεξαγωγής αποτελεσμάτων.

Λέξεις κλειδιά: σταφύλια, αντιοξειδωτικά, ταννίνες, Κυπριακές ποικιλίες, Ξυνιστέρι

ABSTRACT

In the present study, indigenous traditional winemaking Cypriot varieties were characterized as well as indigenous foreign winemaking Cypriot varieties, in terms of the quantification of tannins contained in grape skins. Grapes contain phenolic compounds that are natural antioxidants and are divided into two categories of non-flavonoid phenols which are benzoic and cinnamic acids. The other category is the flavonoids phenols, flavanols, flavonols and anthocyanins.

In this study, as samples were used grape skins of the varieties Xinisteri, Spourtikio, Chardonnay and Sauvignon blanc from various areas of Cyprus such as: Archimandrita, Letimbou, Polemi. Mallia, Koilani, Lefkara, Vouni Panagias, Koili, Statos, Houlou, Ag. Nikolaos, Kathikas, Kyperounta, Omodos, Ineia,

Methods for tannins determination have been explored, with emphasis to BSA method. The method for tannins isolation is presented regarding the isolation of tannins from the skin of the grapes of whites Cypriot varieties. Also, there is a report for the tannins content of grapes of other varieties from the literature.

This bachelor thesis started on experimental base. However, the situation of the pandemic COVID-19 accompanied by the restrictions for the move as well access in the laboratory effected the preparation of the samples as well the performance of the experiments. Furthermore, malfunction of instruments necessary for samples preparation, forced us to developed thesis rather on a bibliographic base than towards to results presentation

Keywords: grapes: antioxidants, tannins, Cypriot varieties, Xinisteri