



**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ**  
**ΕΙΔΙΚΟΣ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΣ ΚΟΝΔΥΛΙΩΝ ΕΡΕΥΝΑΣ**  
**(Ε.Λ.Κ.Ε.)**



Με τη συγχρηματοδότηση  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Πρόγραμμα  
Ανθρώπινο Δυναμικό και  
Κοινωνική Συνοχή

**Τμήμα: ΧΗΜΕΙΑΣ**

Αύξων Αριθμός Θέσης:	<b>ΧΗΜ 1</b>	<b>ΠΛΗΡΗΣ (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 6 ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ ΑΝΑ ΕΒΔΟΜΑΔΑ) Ή ΜΕΡΙΚΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ</b>	<b>ΠΛΗΡΗΣ</b>
Γνωστικό Αντικείμενο Θέσης:	<b>ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ – ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>		

<b>ΜΑΘΗΜΑ 1</b>			
Αύξων Αριθμός Μαθήματος:	1		
Κωδικός Μαθήματος:	ΧΗΕ071		
Τίτλος Μαθήματος:	ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ Ι		
Είδος Μαθήματος:	ΕΠΙΛΟΓΗΣ		
Ακαδημαϊκό Εξάμηνο στο οποίο θα προσφερθεί το μάθημα κατά το Ακ. Έτος 2024-2025:	7 <sup>ο</sup>	Εξάμηνο κατά το οποίο θα προσφερθεί το μάθημα:	ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ
ECTS Μαθήματος:	5		
Ώρες διδασκαλίας Μαθήματος (Θεωρία):	3	Ώρες διδασκαλίας Μαθήματος (Εργαστήριο):	0
Σύντομη Περιγραφή Μαθήματος:	<p>Ιστορία οίνου. Τύποι και κατηγορίες οίνων. Ο οίνος στην Ελλάδα, στην Ευρώπη, στον κόσμο. Επισκόπηση λευκής, ερυθρής και άλλων μεθόδων οινοποίησης. Ζυμώσεις και ενζυμικές δράσεις κατά την οινοποίηση. Χρήση του θειώδη ανυδρίτη και άλλων προσθέτων στην οινοποίηση. Χημεία γλεύκους. Κολλοειδή φαινόμενα. Χημεία οίνου. Αλλοιώσεις οίνου. Ανάλυση γλεύκους και οίνου. Οργ ανοληπτική δοκιμασία. Οίνος, διατροφή και υγεία του ανθρώπου.</p>		

<b>ΜΑΘΗΜΑ 2</b>			
Αύξων Αριθμός Μαθήματος:	2		
Κωδικός Μαθήματος:	ΧΗΥ076		
Τίτλος Μαθήματος:	ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
Είδος Μαθήματος:	ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟ		
Ακαδημαϊκό Εξάμηνο στο οποίο θα προσφερθεί το μάθημα κατά το Ακ. Έτος 2024-2025:	7 <sup>ο</sup>	Εξάμηνο κατά το οποίο θα προσφερθεί το μάθημα:	ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ
ECTS Μαθήματος:	5		
Ώρες διδασκαλίας Μαθήματος (Θεωρία):	0	Ώρες διδασκαλίας Μαθήματος (Εργαστήριο):	5



# ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

## ΕΙΔΙΚΟΣ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΣ ΚΟΝΔΥΛΙΩΝ ΕΡΕΥΝΑΣ (Ε.Λ.Κ.Ε.)



Με τη συγχρηματοδότηση  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Πρόγραμμα  
Ανθρώπινο Δυναμικό και  
Κοινωνική Συνοχή

### Σύντομη Περιγραφή Μαθήματος:

Προσδιορισμός χημικής σύστασης τροφίμων, όπως αλευριού, μελιού, λιπαρών υλών, γάλακτος, χυμών φρούτων, ροφημάτων, οίνου, προϊόντων κρέατος, πόσιμου νερού. Περιλαμβάνονται προσδιορισμοί συστατικών τροφίμων, όπως υγρασίας, στερεού υπολείμματος, τέφρας, οξύτητας, πτητικής οξύτητας, λίπους, σακχάρων, πρωτεΐνης, ασκορβικού οξέος, αιθανόλης. Επίσης, έλεγχος προσθέτων τροφίμων (θειώδη, νιτρώδη, βελτιωτικά). Επιπλέον περιλαμβάνονται προσδιορισμός φυσικοχημικών χαρακτηριστικών τροφίμων, φασματοσκοπική εξέταση ελαιολάδου, έλεγχος παστερίωσης γάλακτος, έλεγχος αλλοίωσης (οξειδωσης) και νοθείας τροφίμων. Εργαστηριακή παρασκευή και έλεγχος ποιότητας γιαουρτιού και κονσέρβας φρούτων.