



Τεχνολογικό
Πανεπιστήμιο
Κύπρου

Σχολή Γεωτεχνικών
Επιστημών και
Διαχείρισης
Περιβάλλοντος

Πτυχιακή εργασία

**ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΠΑΓΩΜΕΝΟΥ
ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΣΟΛΟΜΟΥ**

Κατερίνα Κασενίδη

Λεμεσός, Μάϊος 2017

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα μελέτη αποσκοπεί στη συνολική διερεύνηση της μικροβιολογικής ποιότητας του παγωμένου καπνιστού σολομού και τη παράθεση νέων μεθόδων επεξεργασίας από την επιστημονική βιβλιογραφία. Η μικροβιολογική ποιότητα του σολομού επηρεάζεται από πολλούς παραμέτρους, ποιοτικούς και μικροβιολογικούς, καθώς επίσης και από την μέθοδο επεξεργασίας. Οι ποιοτικοί παράμετροι συμπεριλαμβάνουν την ΙΣΝ, την υφή και το χρώμα. Οι μικροβιολογικοί παράμετροι εμπερικλείουν όλους τους πιθανούς κινδύνους που μπορούν να επηρεάσουν την ποιότητα, την εμφάνιση αλλά και την διατηρησιμότητα του τελικού προϊόντος. Στην κατηγορία αυτή βρίσκουμε τους αλλοιωγόνους μικροοργανισμούς, τα παθογόνα βακτήρια καθώς επίσης και τα παράσιτα. Τέλος, γίνεται αναφορά στις μεθόδους επεξεργασίας του παγωμένου καπνιστού σολομού. Αναλύονται δύο μέθοδοι, η επεξεργασία με υψηλή πίεση και η επεξεργασία με ακτινοβολία.

Λέξεις κλειδιά: μικροβιολογία, ποιότητα, καπνιστός, σολομός,

ABSTRACT

The present study aims at the overall investigation of the microbiological quality of frozen smoked salmon and the introduction of new methods of treatment from the scientific literature. The microbiological quality of salmon is influenced by many parameters, both qualitative and microbiological, as well as by the processing method. Qualitative parameters include water retention capacity, texture and color.

Microbiological parameters encompass all possible hazards that can affect the quality, appearance and sustainability of the final product. In this category we find spoilage microorganisms, pathogenic bacteria as well as parasites. Finally, reference is made to the methods of processing frozen smoked salmon. Two methods are analyzed, high pressure treatment and radiation treatment.

Keywords: microbiology, quality, smoked, salmon.