

Πτυχιακή εργασία

ΖΥΜΟΥΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΡΟΦΗΜΑ «ΑΙΡΑΝΙ»: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Χρίστος Ψαρά

Σύμβουλος καθηγητής

Δρ. Φώτης Παπαδήμας

Λεμεσός 2017

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία μελετήθηκε η επίδραση της προσθήκης πηκτίνης στο παραδοσιακό ρόφημα αϊράνι, το οποίο παρασκευάστηκε από αιγινό γάλα με δύο διαφορετικές καλλιέργειες (YC-380 και η YF-L812). Παρασκευάστηκαν δύο δείγματα με πηκτίνη (0,2%) και δύο χωρίς πηκτίνη. Και τα τέσσερα δείγματα περιείχαν γιαούρτι (60%), νερό (40%), αλάτι (0,3%) και δυόσμο (0,3%). Οι παράμετροι ανάλυσης των δειγμάτων ήταν: η χημική σύσταση, το pH, η ογκομετρούμενη οξύτητα, ο διαχωρισμός ορού, το ιξώδες, OMX, LAB, κολοβακτηρίδια, ζύμες και μύκητες. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της μελέτης, η προσθήκη πηκτίνης μειώνει τον διαχωρισμό του ορού στο ελάχιστο και παράλληλα αυξάνει το ιξώδες. Το pH μειώνεται κατά την διάρκεια συντήρησης και αυξάνεται η ογκομετρούμενη οξύτητα. Τα οξυγαλακτικά βακτήρια βρίσκονται σε ικανοποιητικά επίπεδα για ζυμούμενα προϊόντα γάλακτος. Τα αποτελέσματα έδειξαν ακόμη ότι η χημική σύσταση, η μικροβιακή χλωρίδα, το pH και η οξύτητα, δεν είχε σημαντική στατιστική διαφορά μεταξύ των τεσσάρων δειγμάτων αϊρανιού. Η διαφορά στη γεύση, οσμή, και αποδοχή του προϊόντος ήταν επίσης αμελητέα.

Λέξεις κλειδιά: αϊράνι, αιγινό γάλα, ζυμούμενα προϊόντα γάλακτος, πηκτίνη, διαχωρισμός ορού, ιξώδες

ABSTRACT

This research, studied the effect of the addition of pectin in the traditional beverage ayran, which was made from goat milk using two different starter cultures (YC-380 and YF-L812). There were made two samples with pectin (0.2%) and another two without pectin. All four samples contained yogurt (60%), water (40%), salt (0.3%) and mint (0.3%). The parameters analyzed of the samples were: chemical composition, pH, titratable acidity, serum separation, viscosity, TVC, LAB, coliforms, yeasts and molds. According to the results, the addition of pectin reduces serum separation to a minimum and it increases the viscosity. During the shelf life, pH decreases and titratable acidity increases.

The lactic acid bacteria were at satisfactory levels for fermented milk products. Results also showed that the chemical composition of the microbial flora, pH and acidity had no statistically significant difference ($P > 0,05$) between the four samples of ayran. The difference in taste, odor, and acceptance of the product ($P > 0,05$) was quite limited.

Keywords: ayran, goat milk, fermented milk products, pectin, serum separation, viscosity