

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



Πτυχιακή εργασία

Η ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΠΥΤΙΩΝ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΥΡΙΩΝ ΙΔΙΑΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ

Ελένη Βεσιάρη

Λεμεσός 2016

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ,
ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Πτυχιακή εργασία

Η ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΠΥΤΙΩΝ ΣΤΗΝ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΥΡΙΩΝ ΙΔΙΑΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ

Ελένη Βεσιάρη

Σύμβουλος καθηγητής
Δρ. Φώτης Παπαδήμας

Λεμεσός 2016

Πνευματικά δικαιώματα

Copyright © Ελένη Βεσιάρη, 2016

Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. All rights reserved.

Η έγκριση της πτυχιακής εργασίας από το Τμήμα Γεωτεχνικών 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 τον επιβλέπων καθηγητή Δρ. Φώτη Παπαδήμα, για την καθοδήγηση και τη βοήθεια του για την ολοκλήρωση της πτυχιακής διατριβής αλλά ταυτόχρονα και για τις συμβουλές του κατά την φοιτητική μου σταδιοδρομία. Ένα άλλο πρόσωπο που ευχαριστώ θερμά για την βοήθεια του κατά την εκτέλεση του πειραματικού μέρους της εργασίας μου, είναι η κα. Μαρία Ασπρή. Επίσης, ευχαριστώ ιδιαίτερα τον Global Marketing Manager Mr. Michael Fooker Jensen της εταιρείας Chr. Hansen., για τις χρήσιμες πληροφορίες του, ώστε να ολοκληρωθεί η πτυχιακή διατριβή μου. Θα ήθελα να αναφέρω την εκτίμηση μου και την ευχαρίστηση μου ως προς την οικογένεια μου και τους /τις φίλους/φίλες μου. Ο πατέρας μου, η μητέρα μου και τα αδέρφια μου είναι σημαντικά πρόσωπα για μένα και κατά την πορεία της ζωής μου με στήριξαν σε όλους τους τομείς της ζωής μου, όπως και στο Πανεπιστήμιο. Μέσα από το Πανεπιστήμιο, ευχαριστώ όλα τα πρόσωπα που μου παρείχαν γνώσεις και συμβουλές και το πιο ιδιαίτερο που γνώρισαν σπουδαίους φίλους και φίλες. Τέλος, θα ήθελα να αφιερώσω την εργασία μου στην οικογένεια μου και στις φίλες μου για όλη τους την κατανόηση και υπομονή.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία, μελετήθηκε η χρήση 2 διαφορετικών τύπων πυτιάς ως προς την παραγωγή 2 τυριών από αιγινό γάλα: Χαλλούμι και «Τυρί Σχάρας». Η πήξη του γάλακτος αλλά και τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των τυριών που παρήχθησαν με την χρήση της φυτικής πυτιάς Cynzime® και της CHY-MAX® Powder Plus NB περιγράφονται στην εργασία. Ως γενικό συμπέρασμα προκύπτει ότι το «Τυρί Σχάρας» έχει πολλά κοινά χαρακτηριστικά με το Χαλλούμι και

η συγκεκριμένη πυτιά φυτικής προέλευσης θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή τυριών με την συγκεκριμένη τεχνολογία.

Λέξεις κλειδιά: [CHY-MAX®Powder Plus NB, Cynzime®, πυτιά, Χαλλούμι, φυσικοχημικά χαρακτηριστικά, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, παράμετροι πήξης, αιγινό γάλα, σύγκριση, τεχνολογία]

ABSTRACT

In this project, the effect of a different type of rennet was studied when producing cheeses of the same technology i.e. Halloumi and “Grilled cheese”. In detail, goat milk was used to make the cheeses by using the plant rennet Cynzime® for “Grilled Cheese” and CHY-MAX® Powder Plus NB for Halloumi. Studies included milk coagulation, physico-chemical and organoleptic characteristics of the end-products. It could be concluded that “Grilled Cheese” was very similar to Halloumi in terms of organoleptic and other physical characteristics. As a result, one could propose the use of the plant rennet for the manufacture of “Grilled Cheese”.

Keywords: [CHY-MAX® Powder Plus NB, Cynzime®, rennet, Halloumi cheese, physicochemical characteristics, organoleptic characteristics, parameters of the coagulation, goat milk, comparison, technology]