

ΜΕΛΕΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ  
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΩΝ/ΒΙΟΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ  
ΓΙΑΟΥΡΤΙΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΑΓΟΡΑ

Ανδρούλλα Κωνσταντίνου

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία μελετήθηκε η επίδραση της θερμοκρασίας στην διατήρηση των γιαουρτιών μετά την ημερομηνία λήξης τους. Συγκεκριμένα μελετήθηκαν 10 παραδοσιακά και βιομηχανοποιημένα - στραγγιστά γιαούρτια από το εμπόριο σε 3 διαφορετικές ημερομηνίες/παρτίδες. Κατά την διάρκεια αυτής της μελέτης πραγματοποιήθηκαν φυσικοχημικές αναλύσεις, και προσδιορίστηκε το pH και η οξύτητα. Επιπρόσθετα, έγιναν και μικροβιολογικές αναλύσεις. Οι μικροβιολογικές αναλύσεις πραγματοποιήθηκαν για τον έλεγχο παρουσίας μυκήτων ή ζυμών, κολοβακτηριδίων και οξυγαλακτικών βακτηρίων. Τα αποτελέσματα του πειράματος ήταν παρόμοια με αποτελέσματα προηγούμενων εργασιών. Η πληροφορία που αντλούμε από αυτά τα αποτελέσματα είναι πολύ χρήσιμη για τον έλεγχο εάν οι εταιρείες παρασκευής γιαουρτιών εφαρμόζουν τους κανονισμούς υγιεινής και ακολουθούν συγκεκριμένους κανόνες ασφαλείας κατά την παρασκευή των γιαουρτιών. Και το τελευταίο που είχε ελεχθεί ήταν η ύπαρξη όχι διαφορών μεταξύ ενός παραδοσιακού και ενός βιομηχανοποιημένου γιαουρτιού μετά από την ημερομηνία λήξης σε θερμοκρασίες ενός οικιακού ψυγείου, καθώς και το χρόνο μετά τη ημερομηνία λήξης που αναγράφεται στη συσκευασία στον οποίο δεν παρατηρείτε κάποια αλλοίωση.

## ABSTRACT

This study investigated the effect of temperature on the preservation of yogurt after its expiry date. Specifically, 10 commercial traditional and strained yoghurts were collected on 3 separate occasions. During this study, we performed physicochemical. pH and acidity. Additionally, except for this analyses, were microbiological analyses were performed in order to determine the presence of yeasts/moulds, coliforms and lactic acid bacteria. The results of the experiment were similar to the results of previous studies. These results are very useful to

see if companies are implementing hygiene and food safety regulations. And finally, we checked if there was or not any difference between traditional and strained yoghurts after the expiration date at the temperatures of fridge of a household as well as maximum time after the expiration date where the characters of yoghurts' deterioration on the package.