

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΗΣΗΣ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ, ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Πτυχιακή εργασία

Μελέτη των φυσικοχημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών σε
γιαούρτι με καλλιέργεια κεφίρ

της

Νικολέττας Χρυσοστόμου

Επιβλέπων Καθηγητής

Δρ. Φώτης Παπαδήμας

Λεμεσός, Μάϊος 2019

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα εργασία έχει ως στόχο τη παρασκευή γιαουρτιού με καλλιέργεια κεφίρ αντί για τη γνωστή καλλιέργεια γιαουρτιού. Στη μελέτη έγινε μια σύγκριση μεταξύ των δύο διαφορετικών καλλιεργειών που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του γιαουρτιού-κεφίρ. Αρχικά χρησιμοποιήθηκε αγελαδινό γάλα το οποίο εμβολιάστηκε με τους παραδοσιακούς κόκκους κεφίρ αλλά και με εμπορική καλλιέργεια κεφίρ. Η ζύμωση έγινε σε θερμοκρασία 37°C για 8 ώρες και μετά συντηρήθηκαν για 3 εβδομάδες σε θερμοκρασία 6 °C. Για να γίνει η σύγκριση αυτή εξετάστηκε το pH, η οξύτητα, η υγρασία, η σύσταση του κεφίρ καθώς επίσης και η μικροβιολογική δραστηριότητα (*Lactobacillus spp.*, *Lactococcus spp.*, Yeast) όπως και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος. Τέλος με βάση τα αποτελέσματα των δύο τελικών προϊόντων με διαφορετική καλλιέργεια και τη σύγκριση που έγινε μεταξύ τους καταλήξαμε στο συμπέρασμα για το καλύτερο συνδυασμό (θερμοκρασίας, τύπο καλλιέργειας, ποσοστό καλλιέργειας) για την παραγωγή γιαουρτιού-κεφίρ.

Λέξεις κλειδιά: [κεφίρ, γιαούρτι, ζυμωμένα προϊόντα, καλλιέργεια κεφίρ, αγελαδινό γάλα, χημικά χαρακτηριστικά, μικροβιολογική δραστηριότητα, υφή, σύσταση, συντήρηση, σύγκριση]

ABSTRACT

The following research has as its purpose the production of yogurt with the use of kefir culture instead of the common production of yoghurt, and it includes a comparison between two types of processes of making yogurt. The first process includes cow's milk infused with traditional grains form kefir, and in the second one, the cow's milk was vaccinated with artificially manufactured kefir. The fermentation was done in 37°C for 8 hours, and the yogurts were preserved for 3 weeks in 4 °C. Furthermore, for the contrast to be made, the pH, the acidity, the moisture, the formulation of the kefir, the microbiological activity (*Lactobacillus spp.*, *Lactococcus spp.*, Yeast), and the organoleptic properties of the final products were taken into consideration. Finally, according to the results of the two yogurts from the different cultivations, and the comparing procedure they underwent, we concluded to the best combination of temperature, type and percentage of the harvest that should be used for the production of kefir yogurt.

Key words: [kefir, yoghurt, kneaded products, kefir harvest, cow's milk, chemical properties, microbiology activity, texture, fermentation, comparison]