

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Τα όσπρια άρχισαν να συμπεριλαμβάνονται όλο και περισσότερο στη διατροφή των ανθρώπων λόγω της υψηλής διατροφικής τους αξίας. Καταναλώνονται κυρίως στις χώρες της Μεσογείου και Μ. Ανατολής σε πολλές μορφές. Μια από τις σημαντικές μορφές αποτελούν τα ζυμούμενα προϊόντα τους. Στην Κύπρο αξιοποιούμε το προϊόν ζύμωσης ρεβιθιών για την προετοιμασία της ζύμης των αρκατένων. Παρασκευάζονται από το μούλιασμα ρεβιθιών μέσα σε ζεστό νερό μαζί με μυρωδικά σε βάζο που κλείνει ερμητικά και την παραλαβή του αρκάτη ο οποίος αποτελεί προϊόν της διαδικασίας αυτής η οποία διαρκεί ολονύκτια. Ο αρκάτης έχει μορφή αφρού και συγκεντρώνεται στην επιφάνεια του νερού. Όταν παραληφθεί, αναμειγνύεται με αλεύρι και νερό, ζυμώνεται μέχρι να φτιαχτεί ζυμάρι και στη συνέχεια φουρνίζεται αφού αλειφτεί με σιρόπι και σησάμι. Τα αρκατένα καταναλώνονται κυρίως σε μορφή παξιμαδιού και η παραλαβή της ρεβιθομαγιάς αυτής (σαν προζύμη) είναι πολύωρη αλλά και δύσκολη διαδικασία καθώς απαιτεί συνεχώς συγκεκριμένη θερμοκρασία αλλά και εργατικά χέρια για να παραλαμβάνεται ο αρκάτης. Η ζύμωση, όπως και κάθε άλλη ζύμωση, ολοκληρώνεται με τη βοήθεια μικροοργανισμών που βρίσκονται στις φλούδες των ρεβιθιών τα οποία πρέπει να είναι άπλυτα. Σκοπός της έρευνας αυτής ήταν η ταυτοποίηση της μικροχλωρίδας του αρκάτη. Ανιχνεύτηκαν κυρίως βάκιλλοι και εντεροβακτήρια ενώ δεν ταυτοποιήθηκαν καθόλου ζύμες και μύκητες τα οποία αποτελούν μικροοργανισμούς της προζύμης η οποία αποτελεί τη μαγιά για διάφορα ψωμιά αλλά επίσης ούτε και κλωστρίδια όπως αναφερόταν σε διάφορα άρθρα στη βιβλιογραφία.

Λέξεις κλειδιά: Αρκατένα, Ζύμωση Ρεβιθιών, Αρκάτης - Ρεβιθομαγιά, *Bacillus*, *Enterobacteriaceae*