



Τεχνολογικό
Πανεπιστήμιο
Κύπρου

Σχολή Γεωτεχνικών
Επιστημών και Διαχείρισης
Περιβάλλοντος

Πτυχιακή εργασία

**ΜΕΛΕΤΗ ΤΩΝ ΠΟΙΟΤΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΓΑΛΛΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ
ΑΙΓΙΝΟΥ ΤΥΡΙΟΥ ΜΕ ΤΗΝ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΠΡΟΒΙΟΤΙΚΩΝ
ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ**

Πολύμνια Νικολάου

Λεμεσός, Μάιος 2019

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

Πτυχιακή εργασία

**ΜΕΛΕΤΗ ΤΩΝ ΠΟΙΟΤΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΓΑΛΛΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ ΑΙΓΙΝΟΥ
ΤΥΡΙΟΥ ΜΕ ΤΗΝ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΠΡΟΒΙΟΤΙΚΩΝ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ**

της
Πολύμνιας Νικολάου

Επιβλέπων Καθηγητής
Δρ. Φώτης Παπαδήμας

Λεμεσός, Μάιος 2019

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην εν λόγω εργασία μελετάται η περίπτωση προσθήκης και τυχόν επιβίωσης του προβιοτικού *Lactobacillus casei* 431 σε τυρί από παστεριωμένο αιγινό γάλα, που κατασκευάστηκε εργαστηριακά και σύμφωνα με τις προδιαγραφές γαλλικού μαλακού τυριού τύπου Chèvre. Μελετήθηκαν όλες οι αλλαγές που προέκυψαν μετά από τις μικροβιολογικές και χημικές αναλύσεις, αλλά και τις οργανοληπτικές εξετάσεις που έτυχαν στο τυρί, μετά την προσθήκη του πιο πάνω προβιοτικού. Τέλος, με βάση τα αποτελέσματα, η εργασία αυτή καταλήγει στο συμπέρασμα ότι το γαλλικό τυρί τύπου chèvre που φτιάχτηκε εργαστηριακά μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως κατάλληλος φορέας του προβιοτικού μικροοργανισμού *Lactobacillus casei* 431, λόγω ικανοποιητική επιβίωση κατά τη διάρκεια 16 ημερών.

Λέξεις κλειδιά: [προβιοτικό, *Lactobacillus casei* 431, μαλακό τυρί τύπου Chèvre, αιγινό γάλα, χημικά χαρακτηριστικά, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, μικροβιολογικά χαρακτηριστικά, σύσταση]

ABSTRACT

In this project the addition and possible survival of probiotic *Lactobacillus casei* 431 in cheese made from pasteurized goat milk made in laboratory and according to the specifications of French soft cheese Chèvre, was investigated. All the changes that occurred after the microbiological and chemical analysis, as well as the organoleptic tests conducted, after the addition of the above mentioned probiotic, were studied. At the end, according the results, the conclusion of this paper is that the French cheese type Chèvre which was made in the laboratorie it can be used as appropriate of the probiotic microorganism *Lactobacillus casei* 431 due to the satisfactory survival during the 16 days.

Keywords: [probiotic, *Lactobacillus casei* 431, Chèvre type soft cheese, goat milk, chemical characteristics, organoleptic characteristics, microbiological characteristics, composition]

