



Τεχνολογικό
Πανεπιστήμιο
Κύπρου

Σχολή Γεωτεχνικών
Επιστημών και
Διαχείρισης
Περιβάλλοντος

Πτυχιακή εργασία

Τυροκομικά προϊόντα από παστεριωμένο και από νοπό γάλα.

Μικροβιολογική Ποιότητα και Νομοθεσία.

Αρίστη Αλκιβιάδη

Λεμεσός, Μάιος 2021

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

Πτυχιακή εργασία

"Τυροκομικά προϊόντα από παστεριωμένο και από νοπό γάλα.
Μικροβιολογική Ποιότητα και Νομοθεσία.»

της

Αρίστης Αλκιβιάδη

Επιβλέπων Καθηγητής

Δρ. Φώτης Παπαδήμας

Λεμεσός, Μάιος 2021

Πνευματικά δικαιώματα

Copyright © Αρίστη Αλκιβιάδη, 2021

Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. All rights reserved.

Η έγκριση της πτυχιακής εργασίας από το Τμήμα Γεωπονικών 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 μου, Δρ. Φώτη Παπαδήμα, Αναπληρωτή Καθηγητή στο Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων του Τεχνολογικού Πανεπιστημίου Κύπρου, για την μεγάλη βοήθεια που μου έδωσε μέσω των κατευθυντήριων οδηγιών του για την εύρεση του θέματος της πτυχιακής μου εργασίας αλλά και επίσης για τα δύο μαθήματα που διδάχτηκα από αυτόν , της επιστήμης και τεχνολογίας του γάλακτος και της επιστήμης και τεχνολογίας τυροκομικών προϊόντων που στάθηκαν σαν βάση για την εκπλήρωση της πτυχιακής μου εργασίας. Επίσης, θα ήθελα να ευχαριστήσω τους γονείς και την αδελφή μου που μου στάθηκαν σε όλη την πανεπιστημιακή μου σταδιοδρομία και πάντα με ενθάρρυναν και με βοηθούσαν σε ότι χρειαζόμουν.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Τα τυροκομικά προϊόντα έχουν χαρακτηριστεί ως τα πιο πολυζήτητα τρόφιμα στην αγορά. Η τεράστια ποικιλομορφία σε είδη καλύπτει μέχρι και τα πιο απαιτητικά γούστα και οποιεσδήποτε άλλες ανάγκες έχει ο καταναλωτής. Τα τυριά παράγονται σε όλο τον κόσμο και η κάθε χώρα έχει το δικό της τρόπο παρασκευής ακολουθώντας πιστά την παραδοσιακή συνταγή του τύπου της και μάλιστα κατοχυρώνοντας τα προϊόντα τους ως Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) ή ως Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ). Πολλές χώρες χρησιμοποιούν νωπό γάλα βάση της παράδοσής τους ενώ άλλες χρησιμοποιούν μόνο παστεριωμένο γάλα. Ο λόγος είναι γιατί το νωπό γάλα θεωρείται υψηλής επικινδυνότητας με περισσότερες πιθανότητες να επέλθουν επιμολύνσεις από παθογόνους μικροοργανισμούς όπως η *Listeria monocytogenes* και το *E. coli* O157:H7 όπως αποδεικνύεται και από καταγεγραμμένα περιστατικά επιμολύνσεων τυριών από νωπό γάλα. Έτσι δημιουργήθηκαν νομοθεσίες για απαγόρευση του νωπού γάλακτος σε κάποιες χώρες και Ευρωπαϊκοί Κανονισμοί από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή για να ακολουθούν υποχρεωτικά όσα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης θέλουν να χρησιμοποιούν το νωπό γάλα.

Λέξεις κλειδιά: Τυριά, Απαστερίωτο/νωπό, παστεριωμένο, νομοθεσίες, κανονισμοί, μικροοργανισμοί

ABSTRACT

Cheese products have been described as the most sought after foods on the market. The huge variety covers even the most demanding tastes and any other consumer needs. Cheese is produced all over the world and each country has its own way of manufacture, following the traditional recipe of its place and even registering their products as a Protected Designation of Origin (PDO) or Protected Geographical Indication (PGI). Many countries use non-pasteurized milk based on their tradition while others use only pasteurized milk. The reason is that non-pasteurized milk is considered as a high risk raw material with more chances of infection from pathogenic microorganisms such as *Listeria monocytogenes* and *E. coli* O157: H7 as evidenced by recorded food poisoning cases. Thus, laws have been created to ban raw milk in some countries and European Regulations by the European Commission in order to obligatorily follow all the Member States of the European Union that want to use raw milk.

Keywords: Cheese, unpasteurized/raw, pasteurized, Legislation, Regulations, microorganisms.