



Τεχνολογικό
Πανεπιστήμιο
Κύπρου

Σχολή Γεωτεχνικών
Επιστημών και
Διαχείρισης
Περιβάλλοντος

Πτυχιακή εργασία

**ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΜΕΛΙΩΝ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ
ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ
ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΕ ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΕΙΣΑΓΩΜΕΝΑ ΜΕΛΙΑ**

Νεοφύτου Έλενα

Λεμεσός, Μάιος 2021

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

Πτυχιακή εργασία

**ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΜΕΛΙΩΝ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ
ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ
ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΕ ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΕΙΣΑΓΩΜΕΝΑ ΜΕΛΙΑ**

της
Νεοφύτου Έλενας

Επιβλέπων Καθηγητής
Δρ. Αλέξανδρος Παπαχριστοφόρου

Λεμεσός, Μάιος 2021

Πνευματικά δικαιώματα

Copyright © Έλενα Νεοφύτου 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.

Ευχαριστίες

Η παρούσα πτυχιακή διατριβή πραγματοποιήθηκε υπό τη επίβλεψη του Δρ. Παπαχριστοφόρου Αλέξανδρου το οποίο θα ήθελα να ευχαριστήσω ιδιαίτερος για την εμπιστοσύνη, την υπομονή, τις συμβουλές καθώς και τη μεγάλη βοήθεια που μου πρόσφερε καθ' όλη τη διάρκεια της πτυχιακής μου .

Επίσης, θα ήθελα να ευχαριστήσω τον κύριο Μπότσαρη, Καθηγητή του Τμήματος Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων στο Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου, για την συνεπίβλεψη και την στήριξη στην πτυχιακή και τις σπουδές μου.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω τα άτομα που συμμετείχαν στη μελέτη αυτή ως αξιολογητές παίζοντας καθοριστικό ρόλο στη διεξαγωγή της πτυχιακής μου διατριβής και συγκεκριμένα τους/τις κύριους/ες Τσάλτα Δημήτρη, Χριστοφόρου Μιχάλη , Βαλανίδη Νικόλα, Κοσμά Μαρία, Χρίστου Χρυσάνθη, Παναγή Μέλανη, Χατζηχριστοδούλου Κάλια. Ευχαριστώ επίσης για τη συμμετοχή ως αξιολογητές τους/τις συμφοιτητές/τριες μου, Χρίστου Σόλων, Κωστή Αλέξανδρος, Παναγιώτου Μαρίνα και Ζωσιμά Λουκία.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω ιδιαίτερος κύριο Δημήτρη Τσάλτα, Καθηγητή του Τμήματος Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων στο Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου, για τη στήριξη που πρόσφερε όλη αυτή τη διάρκεια.

Τέλος ευχαριστώ μέσα από τη καρδιά μου τη μητέρα μου η οποία στάθηκε δίπλα μου καθ' όλη τη διάρκεια των σπουδών μου δίνοντας μου θάρρος και δύναμη για να προχωρήσω.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα πτυχιακή εργασία μελετήθηκαν έξι διαφορετικά μέλια που κυκλοφορούν στην κυπριακή αγορά. Τρία από αυτά τα μέλια προέρχονταν από Κύπριους παραγωγούς και είχαν συλλεχθεί στην Κύπρο.

Δημιουργήθηκαν οργανοληπτικά προφίλ για όλα τα μέλια μετά από εκπαίδευση πάνελ δοκιμαστών, μέσω της χρήσης Ποσοτικής Περιγραφικής Ανάλυσης (QDA). Η σύγκριση των αποτελεσμάτων από τα προφίλ των αξιολογητών έδειξε ότι τα έξι μέλια μπορούσαν να ξεχωρίσουν βάσει αρωματικών και γευστικών χαρακτηριστικών τους. Δύο κυπριακά μέλια κατηγοριοποιήθηκαν σε μία ομάδα, ένα κυπριακό και ένα εισαγόμενο σε μία δεύτερη ομάδα ενώ δύο εισαγόμενα διαφοροποιήθηκαν από όλα τα υπόλοιπα (Canonical Variety Analysis – CVA).

Πραγματοποιήθηκε επίσης έρευνα προτίμησης καταναλωτικού κοινού με τυφλές δοκιμές των έξι μελιών σε 72 καταναλωτές από 18-75 ετών. Η ανάλυση των αποτελεσμάτων έδειξε ότι οι Κύπριοι καταναλωτές βαθμολόγησαν με τους ίδιους βαθμούς εισαγόμενα και κυπριακά μέλια. Επίσης, από το ερωτηματολόγιο που απάντησαν φάνηκε ότι, αν και θα πλήρωναν περισσότερο για ένα κυπριακό μέλι και η μεγάλη πλειοψηφία δήλωσε ως κύριο παράγοντα προτίμησης για αγορά την εντοπιότητα του μελιού, δεν μπορούσαν να διακρίνουν τα κυπριακά από τα μη κυπριακά μέλια, παρουσιάζοντας ένα πολύ χαμηλό ποσοστό ορθής αναγνώρισης (19,75%). Η μεγαλύτερη ηλικιακή ομάδα (50+) ήταν η μόνη που βαθμολόγησε με υψηλότερο βαθμό τα κυπριακά μέλια αν και οι διαφορές δεν ήταν στατιστικά σημαντικές. Συμπερασματικά, η έρευνα έδειξε ότι οι Κύπριοι καταναλωτές μελιού αδυνατούν να ξεχωρίσουν τα κυπριακά από τα μη κυπριακά μέλια που κυκλοφορούν στην Κυπριακή αγορά.

Λέξεις κλειδιά: Μέλι / Οργανοληπτικός έλεγχος/ Ποσοτική Περιγραφική Ανάλυση / Καταναλωτικές προτιμήσεις

ABSTRACT

At the present research, 6 honey samples from the Cypriot market were compared regarding their sensory characteristics as well as the preferences of the Cypriot consumers during blind tasting. Three samples originated from Cyprus while the rest three were introduced blends.

Through Quantitative Descriptive Analysis (QDA) a panel of trained assessors marked their sensory characteristics in order to create a profile for each honey. Comparisons (through Canonical Variety Analysis – CVA) clustered two Cypriot honeys in one group, two introduced honeys in two other groups while a third Cypriot and a third non-Cypriot honey were clustered together in another group.

Consumers' preference test was also conducted through blind-testing and evaluation of the six honey samples. A total of 72 Cypriot consumers of ages between 18-75 participated the tests. Analysis of the results showed that Cypriot consumers evaluated with similar marks both local and introduced honeys. From the questionnaires it was indicated that, despite the fact that consumers were willing to pay higher price for local honey and they were choosing honey from the market based on locality, the majority failed to discriminate Cypriot honey during trials. Only 19.75% successfully discriminated cyprian from foreign honey samples. Older consumers group (50+) was the only one which awarded local honeys with higher marked than the introduced but the differences were not significant. Based on this research, we can conclude that Cypriot consumers cannot discriminate local honeys in the Cypriot market.

Keywords: Honey / Sensory analysis/ Quantitative Descriptive Analysis/ Consumers preferences