



Τεχνολογικό  
Πανεπιστήμιο  
Κύπρου

Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών

και Διαχείρισης Περιβάλλοντος

**Πτυχιακή εργασία**

# **ΠΡΟΒΙΟΤΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΤΡΟΦΙΜΟ ΚΑΙ ΠΡΟΒΙΟΤΙΚΗ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΣΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ**

**Κυριακή Πογιατζή**

**Λεμεσός, Μάιος 2021**



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

Πτυχιακή εργασία

ΠΡΟΒΙΟΤΙΚΟ ΓΑΙΟΥΡΤΙ ΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΤΡΟΦΙΜΟ ΚΑΙ  
ΠΡΟΒΙΟΤΙΚΗ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΣΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

της

Κυριακή Πογιατζή

Επιβλέπων Καθηγητής

Δρ. Φώτης Παπαδήμας

Λεμεσός, Μάιος 2021

## **Πνευματικά δικαιώματα**

Copyright © Κυριακή Πογιατζή, 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 αρχικά τον επιβλέπων καθηγητή μου Δρ. Φώτη Παπαδήμα για την καθοδήγηση και υποστήριξη του κατά την διάρκεια συγγραφής της πτυχιακής εργασίας. Τέλος θα ήθελα να ευχαριστήσω τους δικούς μου ανθρώπους, οικογένεια και φίλους για την υποστήριξη και συμπαράσταση τους .

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Σε αυτή την μελέτη , γίνεται αναφορά στην περίπτωση προσθήκης των προβιοτικών μικροοργανισμών μέσα στο γιαούρτι και μελετάται η προβιοτική βιωσιμότητα, διάφοροι, παράγοντες που την επηρεάζουν, καθώς αναφέρονται και λύσεις προστασίας της επιβίωσης των προβιοτικών μικροοργανισμών. Μελετήθηκαν όλοι οι πιθανοί παράγοντες που επηρεάζουν την προβιοτική βιωσιμότητα μέσα στο γιαούρτι όπως το οξύγνο, οξύτητα, αλληλεπίδραση μεταξύ καλλιέργειας εκκίνησης, συστατικά γιαουρτιού . Η μελέτη αυτή συμπληρώνεται με ένα ερωτηματολόγιο που σκοπό είχε να εξετάσει τις γνώσεις και τις προτιμήσεις των καταναλωτών γύρω από τα προβιοτικά. Τέλος η μελέτη αυτή καταλήγει στο συμπέρασμα ότι παρόλο που η προβιοτική βιωσιμότητα μπορεί να ανασταλεί , υπάρχουν διάφορα πρότυπα λύσεις για την εξασφάλιση της επιβίωσης των προβιοτικών. Έτσι τελικά το γιαούρτι αποτελεί κατάλληλο «τρόφιμο όχημα» για τα προβιοτικά βακτήρια.

**Λέξεις κλειδιά :** (προβιοτικά βακτήρια, γιαούρτι, προβιοτική βιωσιμότητα, ζυμώσεις , υγεία )

## **ABSTRACT**

In this study, the addition of probiotic microorganisms in yogurt as well as probiotic viability is reported. The potential factors affecting probiotic viability in yogurt such as oxygen, acidity, and the interaction between starter cultures were also studied. A questionnaire was used to examine consumers' knowledge and preferences about probiotics supplements. This study concludes that although probiotic viability in yogurt addresses however there are many factors that can inhibit it. Therefore, there are several standard solution to ensure the survival of probiotics. As a result, yogurt substrate for probiotic bacteria to be transferred through food to humans.

**Keywords:** (probiotics bacteria, probiotics viability in yogurt, yogurt, fermentation, health)