



Τεχνολογικό
Πανεπιστήμιο
Κύπρου

Σχολή Γεωτεχνικών
Επιστημών και Διαχείρισης
Περιβάλλοντος

Πτυχιακή εργασία

**ΖΥΜΟΥΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ
ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ: ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ
ΤΟΥΣ ΚΑΙ ΓΝΩΣΕΙΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ**

Παρασκευή Κωνσταντίνου

Λεμεσός, Μάιος 2022

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

Πτυχιακή εργασία

ΖΥΜΟΥΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ
ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ: ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ
ΤΟΥΣ ΚΑΙ ΓΝΩΣΕΙΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ

της
Παρασκευής Κωνσταντίνου

Επιβλέπων Καθηγητής
Δρ. Φώτης Παπαδήμας

Λεμεσός, Μάιος 2022

Πνευματικά δικαιώματα

Copyright © Παρασκευή Κωνσταντίνου, 2022

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.

Με την ολοκλήρωση αυτής της πτυχιακής εργασίας, θα ήθελα να ευχαριστήσω πρωτίστως τον επιβλέποντα αναπληρωτή καθηγητή μου κύριο Παπαδήμα Φώτη για την καθοδήγησή του, το ενδιαφέρον του αλλά και για τον πολύτιμό του χρόνο που μου αφιέρωσε κατά την εκτέλεση και συγγραφή της πτυχιακής μου εργασίας.

Επίσης, θα ήθελα να ευχαριστήσω ιδιαίτερα όλες τις επιχειρήσεις και οργανισμούς που ανταποκρίθηκαν στο αίτημά μου και συνεργάστηκαν μαζί μου, απαντώντας στο ερωτηματολόγιο που ετοίμασα και δίνοντάς μου σχετικές πληροφορίες για το κάθε προϊόν που τους ζητήθηκε.

Ακόμα, θα ήθελα να εκφράσω την εκτίμησή μου στον καλύτερό μου φίλο Ανδρέα, για την ακρόαση, την ενθάρρυνση, την συναισθηματική υποστήριξη και τα ειλικρινή σχόλια. Αυτό το ταξίδι τεσσάρων χρόνων δεν θα ήταν το ίδιο χωρίς αυτόν.

Τέλος, το μεγαλύτερο ευχαριστώ το οφείλω στα αγαπημένα μου πρόσωπα, τον αδερφό μου και την αδερφή μου, που πάντα με στηρίζουν στις επιλογές και τις αποφάσεις μου, και στους γονείς μου, που χωρίς την ευλογία τους και την αθόρυβη καθοδήγησή τους, τίποτα από όσα έχω καταφέρει μέχρι σήμερα δε θα ήταν πραγματικότητα.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα πτυχιακή εργασία μελετήθηκαν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και ο τρόπος παραγωγής διαφόρων τροφίμων που παράγονται στην Κύπρο και υπόκεινται σε διαδικασία ζύμωσης, είτε με τη δράση αυτοχθονης μικροχλωρίδας ή από εμπορικές καλλιέργειες. Τα προϊόντα μεταβολισμού των ζυμώνσεων όπως γαλακτικό οξύ, αλκοόλη, οργανικά οξέα, δίνουν ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά σε τρόφιμα ζωικής ή φυτικής προέλευσης. Επίσης η ασφάλεια των ζυμούμενων προϊόντων είναι πολύ σημαντική, όπως επίσης και ο ρόλος των προβιοτικών και άλλων μικροοργανισμών στην υγεία του ανθρώπου. Στην εργασία αυτή, εκτός από την καταγραφή της τεχνολογίας παραγωγής παραδοσιακών ζυμουμένων προϊόντων της Κύπρου, καταγράφηκαν ακόμα και οι γνώσεις/προτιμήσεις του καταναλωτικού κοινού σχετικά με τα προϊόντα αυτά.

Λέξεις κλειδιά: Ζυμούμενα τρόφιμα στην Κύπρο, Ζύμωση, Οξυγαλακτικά βακτήρια, Προβιοτικά

ABSTRACT

This thesis presents the research regarding different traditional fermented food products made in Cyprus. Fermentation is a procedure which converts carbohydrates into alcohols or organic acids and food products can go through different types of fermentations through natural microflora or by added commercial bacterial cultures. Apart from the sensory characteristics, safety of fermented traditional foods is equally important, as well as a possible positive health impact (i.e. action of probiotics).

In this study, consumer awareness regarding fermented foods was discussed as well as the processing/sensory characteristics of the selected products. To be more specific, we asked consumers if they know regarding their benefits, if they are consuming fermented foods and if yes how often. Also, if they consider them advantageous for the human body and if they would like to know more about them.

Keywords: Fermented food in Cyprus, Fermentation, Lactic acid bacteria, Probiotics