



Τεχνολογικό
Πανεπιστήμιο
Κύπρου

Σχολή Γεωτεχνικών
Επιστημών και
Διαχείρισης
Περιβάλλοντος

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**Το κρέας και οι ορθές πρακτικές υγιεινής του στον οικιακό
χώρο.**

ΣΤΕΛΛΑ ΣΤΥΛΙΑΝΟΥ

Λεμεσός, Μάιος 2022

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

Πτυχιακή εργασία

Το κρέας και οι ορθές πρακτικές υγιεινής του στον οικιακό χώρο

της

Στέλλας Στυλιανού

Επιβλέπων Καθηγητής

Δρ. Δημήτρης Τσάλτας

Λεμεσός, Μάιος 2022

Πνευματικά δικαιώματα

Copyright © Στέλλα Στυλιανού, 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.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω ιδιαίτερα τον επιβλέπων καθηγητή της διατριβής μου Δρ. Δημήτρη Τσάλτα, για τη συνολική του καθοδήγηση καθ' όλη τη διάρκεια της συγγραφής της πτυχιακής μου εργασίας και για την στοχευμένη βοήθεια που μου παρείχε. Επίσης, ένα μεγάλο ευχαριστώ στα αγαπημένα μου πρόσωπα, στην οικογένεια μου που στάθηκαν δίπλα μου δείχνοντας έμπρακτα την αγάπη και την στήριξη τους όλο αυτό το διάστημα.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Ανέκαθεν η ανάπτυξη μικροοργανισμών στα τρόφιμα αποτελούσε μείζον πρόβλημα τόσο για τους καταναλωτές όσο και για τις βιομηχανίες παραγωγής. Κυριότερη κατηγορία ευαλλοίωτων τροφίμων αποτελεί το νωπό κρέας και τα προϊόντα του. Σημαντικό μέρος των αιτίων της αλλοίωσης αυτής απαρτίζεται από την κακή διαχείριση του κρέατος από τον χειριστή-καταναλωτή κατά την αγορά από τα σημεία πώλησης του έως και την τελική διαχείριση, προετοιμασία ή αποθήκευση του κρέατος στον οικιακό χώρο. Η μικροβιακή αλλοίωση του καθορίζεται κυρίως από την σύσταση του κρέατος και τις συνθήκες υγιεινής πρακτικής που θα εφαρμοστούν. Στο νωπό κρέας συνίσταται αυστηρώς ορθή διαχείριση, εφόσον η υψηλή περιεκτικότητά του σε θρεπτικά συστατικά και οι ευνοϊκές τιμές ενεργότητας νερού και pH, τοποθετούν το κρέας στην κορυφή των ευαλλοίωτων τροφίμων. Η ραγδαία ανάπτυξη της τεχνολογίας, η μείωση του ελεύθερου χρόνου και η τάση του ανθρώπου να συμπτύξει τις υποχρεώσεις του με την κάλυψη των αναγκών του, οδήγησαν στην διαφοροποίηση των διατροφικών προτιμήσεων του καταναλωτικού κοινού και κυριότερα στην λανθασμένη διαχείριση των τροφίμων. Στην παρούσα μελέτη ερμηνεύονται οι επικρατούσες συνήθειες και αντιλήψεις των Κύπριων καταναλωτών σχετικά με τις ορθές πρακτικές υγιεινής του κρέατος στο σπίτι. Μέσω ενός ερωτηματολογίου πάρθηκε μία συνολική εικόνα σχετικά με την διαχείριση που εφαρμόζουν οι καταναλωτές στον οικιακό χώρο όπως επίσης για τις γενικές γνώσεις και τις προτιμήσεις τους γύρω από το κρέας.

Λέξεις κλειδιά: κρέας, ορθές πρακτικές υγιεινής, διαχείριση κρέατος, Κύπρος, οικιακός χώρος, καταναλωτές

ABSTRACT

The growth of microorganisms in food has always been a major problem for both consumers and the manufacturing industry. The main category of perishable foods is raw meat and its products. A significant part of the causes of this deterioration consists of the poor management of the meat by the operator-consumer from purchase to the final management, preparation or storage of the meat at home. Its microbial deterioration is mainly determined by the composition of the meat and the conditions of hygienic practice that will be applied. For this reason, fresh meat should be properly managed, as its high nutrient content and favorable water and pH activity values place it at the top of perishable foods. The rapid development of technology, the reduction of leisure time and the tendency of consumers to shorten their obligations, led to the differentiation of the nutritional preferences of the consumer public and mainly to the mismanagement of food. The present study audits the prevailing habits and perceptions of Cypriot consumers regarding good meat hygiene practices at home. A questionnaire provided an overview of the management that consumers apply in the home as well as their general knowledge and preferences about meat.

Keywords: meat, good hygiene practices, meat management, Cyprus, home space, consumers