



Τεχνολογικό
Πανεπιστήμιο
Κύπρου

Σχολή Γεωτεχνικών
Επιστημών,
Βιοτεχνολογίας και
Επιστήμης
Περιβάλλοντος

Πτυχιακή εργασία

**Χαλλούμι – Παραγωγική Διαδικασία και Πρότυπο
Παραγωγής Χαλλουμιού Προστατευόμενης Ονομασίας
Προέλευσης (ΠΟΠ)**

Άντρια Πάντζιαρου

Λεμεσός, Μάιος 2022

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

Πτυχιακή εργασία

ΧΑΛΛΟΥΜΙ – ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΤΥΠΟ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΧΑΛΛΟΥΜΙΟΥ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ
ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ)

της

Αντριάς Πάντζιαρου

Επιβλέπων Καθηγητής

Δρ. Φώτης Παπαδήμας

Λεμεσός, Μάιος 2022

Πνευματικά δικαιώματα

Copyright © Άντρια Πάντζιαρου, [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 Δρ. Φώτη Παπαδήμα, για την πολύτιμη βοήθεια του στην εξεύρεση θέματος για συγγραφή πτυχιακής και στη συνέχεια σε ότι τον είχα χρειαστεί. Επίσης, θα ήθελα να ευχαριστήσω την διδακτορική φοιτήτρια Ιωάννα Νεοκλέους, για την πολύτιμη βοήθεια της στην διεξαγωγή των εργαστηριακών αναλύσεων. Ευχαριστώ επίσης την εταιρεία Τυροκομείο Αδελφοί Πάντζιαρου ΛΤΔ για την παραχώρηση μέρους του υποστατικού τους για την παρασκευή Χαλλουμιού για τις ανάγκες της Πτυχιακής μου Εργασίας.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Το χαλλούμι αποτελεί το 2^ο σημαντικότερο εξαγωγικό προϊόν της Κύπρου. Στην παρούσα μελέτη, διενεργήθηκαν δοκιμές και αναλύσεις σε Χαλλούμι με ποσόστωση γάλακτος 80% αγελαδινό γάλα και 20% αιγοπρόβειο γάλα. Αυτό είναι το «βιομηχανοποιημένο» Χαλλούμι, το οποίο παρασκευάζεται σήμερα από τις Βιομηχανίες Γαλακτοκομικών Προϊόντων. Αλλά και σε Χαλλούμι με ποσόστωση γάλακτος 51% αιγοπρόβειο γάλα και 49% αγελαδινό γάλα. Αυτό είναι το χαλλούμι που πρέπει να παρασκευάζεται, σύμφωνα με το Πρότυπο το οποίο κατοχυρώθηκε τον Απρίλιο του 2021, για την παραγωγή Χαλλουμιού ως Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ). Έτσι, για την εξέταση ομοιότητας των δειγμάτων πραγματοποιήθηκαν δοκιμές. Αρχικά, διενεργήθηκε Triangle test, στο οποίο οι δοκιμαστές έπρεπε να ξεχωρίσουν το Χαλλούμι 51:49 που ήταν ένα από τα τρία δείγματα. Στη συνέχεια, διενεργήθηκαν Φυσικοχημικές Δοκιμές, όπως Ανάλυση Υφής, Ανάλυση Χρώματος, Υγρασία, Οξύτητα, pH, Ποσοστό Αλατότητας και Ανάλυση για τη Διατροφική Αξία των δύο δειγμάτων Χαλλουμιού. Από τα αποτελέσματα που εξάχθηκαν, φάνηκε ότι το Χαλλούμι με ποσόστωση γάλακτος 51:49 ήταν πιο συνεκτικό, είχε μεγαλύτερη αντίσταση και ήταν πιο ελαστικό από το Χαλλούμι 80:20. Ενώ, στις υπόλοιπες δοκιμές, όπως Υγρασία, Οξύτητα, pH, Αλάτι, Λίπος, Λίπος επί ξηρού, Πρωτεΐνη, Πρωτεΐνη επί ξηρού, δεν υπάρχουν στατιστικά σημαντικές διαφορές, εκτός από τους Υδατάνθρακες, όπου υπάρχει στατιστικά σημαντική διαφορά.

Λέξεις κλειδιά: Χαλλούμι 51:49, Χαλλούμι 80:20, Χαλλούμι ΠΟΠ, Οργανοληπτικές Δοκιμές, Φυσικοχημικές Δοκιμές

ABSTRACT

Halloumi is the 2nd most important export product of Cyprus. In the present study, tests and analysis were carried out on Halloumi with milk quota 80% cow's milk and 20% sheep and goat milk. This is the "industrialized" Halloumi, which is made today by the Dairy Industries. Also, in Halloumi with milk quota 51% sheep's and goat's milk and 49% cow's milk. This is the halloumi that must be prepared, according to the Standard, which was established in April 2021, for the production of Halloumi as Product of Protected Designation of Origin (PDO). Thus, tests were carried out to examine the similarity of the samples. Initially, a Triangle test was conducted, in which the testers had to distinguish Halloumi 51:49 which was one of the three samples. Then, Physicochemical Tests were performed, such as Texture Analysis, Colour Analysis, Humidity, Acidity, pH, Salt Percentage and Analysis for the Nutritional Value of the two Halloumi samples. From the results obtained, it appeared that Halloumi with a milk quota 51:49 was more cohesive, had more resistance and was more elastic than Halloumi 80:20. While, in the rest of the trials, such as Moisture, Acidity, pH, Salt, Fat, Fat in Dry Matter, Protein, Protein in Dry Matter, where there are no statistically significant differences, except from Carbohydrates, where there is a statistically significant difference.

Keywords: Halloumi 51:49, Halloumi 80:20, PDO Halloumi, Organoleptic tests, Physicochemical tests