

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα μελέτη παρασκευάστηκε σκληρό τυρί τύπου Κεφαλογραβιέρας από νοπό και παστεριωμένο γάλα αντίστοιχα, το οποίο ωρίμασε κατά την διάρκεια 2 μηνών σε θάλαμο με ελεγχόμενη σχετική υγρασία (45-50%) και θερμοκρασία (20-22°C). Για την παρασκευή των τυριών χρησιμοποιήθηκε πρόβειο γάλα από πρόβατα της φυλής Χίου. Πραγματοποιήθηκε η σύγκριση των δυο τυριών κατά την διάρκεια της ωρίμανσης τους, ως προς τα μικροβιολογικά, φυσικοχημικά και οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά. Παρατηρήθηκαν αρκετές διαφορές ως προς τα χαρακτηριστικά των τυριών.

Για τον προσδιορισμό της μικροβιακής χλωρίδας των τυριών χρησιμοποιήθηκε η πρότυπη μέθοδος τρυβλίων και συγκεκριμένα εξετάστηκε η ύπαρξη της ολικής μικροβιακής χλωρίδας, των μεσόφιλων γαλακτοβάκιλλων σε pH=7.0 και pH=5.7, των μεσόφιλων και θερμόφιλων γαλακτικών κόκκων, του σταφυλόκοκκου, των κολοβακτηρίδιων, των ζυμών και των μυκήτων.

Όσον αφορά την φυσικοχημική σύσταση των τυριών πραγματοποιήθηκαν διάφορες φυσικοχημικές αναλύσεις για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας των τυριών σε λίπος, πρωτεΐνη, υγρασία, αλάτι, μέτρηση της οξύτητας, του pH και του χρώματος καθώς επίσης και η ανάλυση της υφής των τυριών. Επίσης μετρήθηκε ο βαθμός πρωτεόλυσης των τυριών κατά την διάρκεια της ωρίμανσης. Ένα σημαντικό μέρος της παρούσας εργασίας ήταν η σύγκριση της πρωτεόλυσης των τυριών καθώς και η συμβολή της στη γεύση των τυριών. Παρατηρήθηκαν σημαντικές διαφορές ως προς τον βαθμό πρωτεόλυσης των τυριών.

Για την οργανοληπτική αξιολόγηση των τυριών επιλέχθηκαν 10 φοιτητές του τμήματος Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων και συγκεκριμένα από τις κατευθύνσεις της Επιστήμης και Τεχνολογίας Ζωϊκής Παραγωγής και της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Για την οργανοληπτική αξιολόγηση των τυριών χρησιμοποιήθηκε η ποσοτική περιγραφική ανάλυση QDA. Οι δοκιμαστές κλήθηκαν να αξιολογήσουν τα χαρακτηριστικά των τυριών σε διαβαθμισμένη κλίμακα από το 1 μέχρι το 10. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που μελετήθηκαν ήταν η εμφάνιση, το χρώμα, η οσμή, η υγρασία στο στόμα, η γεύση και η επίγευση, η υφή καθώς και η συνολική αποδοχή.