

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Ο σκοπός της παρούσας μελέτης ήταν η μικροβιολογική εξέταση δειγμάτων γαϊδουρινού γάλακτος, τα οποία επεξεργάστηκαν υπό διαφορετικές παραμέτρους. Συγκεκριμένα μελετήθηκε ο πληθυσμός εξι διαφορετικών ειδών μικροοργανισμών. Οι διαφορετικές παράμετροι που χρησιμοποιήθηκαν για την επεξεργασία του γαϊδουρινού γάλακτος ήταν η παστεριώση και η λυοφιλιώση. Με βάση τις πιο πάνω επεξεργασίες, έγινε η σύγκριση μεταξύ δειγμάτων νωπού-παστεριωμένου γαϊδουρινού γάλακτος και νωπού λυοφιλιωμένου-παστεριωμένου λυοφιλιωμένου γαϊδουρινού γάλακτος.

Για τη διεξαγωγή του πειράματος, πραγματοποιήθηκαν τρεις δειγματοληψίες σε διάστημα τεσσάρων μηνών (Σεπτέμβριος - Δεκέμβριος).

Τα αποτελέσματα της μικροβιακής κατάστασης του νωπού γαϊδουρινού γάλακτος έδωσαν μικροβιακό πληθυσμό μεγαλύτερο από το παστεριωμένο γάλα, καθώς η επεξεργασία της παστεριώσης προκαλεί την καταστροφή των περισσότερων μικροοργανισμών. Η παρατεταμένη διατήρηση υπό ψύξη προκαλεί αύξηση της μικροβιακής χλωρίδας. Στο λυοφιλιωμένο γάλα, η διατήρηση σε διάστημα 30 ημερών δεν προκαλεί σημαντικές μεταβολές στα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά.