

Πτυχιακή Εργασία

Τυροκομία της Μεσογείου: Ανασκόπηση της Παραγωγής και των Οργανοληπτικών Χαρακτηριστικών για Λευκά Τυριά Άλμης



Φοιτητής: Σπύρος Βασιλείου

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ

Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών & Βιοτεχνολογίας
και Επιστήμης Τροφίμων

ΓΕΒΕΤ

Πτυχιακή Εργασία

Τυροκομία της Μεσογείου: Ανασκόπηση της Παραγωγής και των
Οργανοληπτικών Χαρακτηριστικών για Λευκά Τυριά Άλμης

Σπύρος Βασιλείου

Επιβλέπων Καθηγητής:

Δρ. Φώτης Παπαδήμας

Λεμεσός, Μάιος 2024

Λεμεσός, Μάιος 2024

Πνευματικά δικαιώματα

Copyright © Σπύρος Βασιλείου, 2024

Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. All rights reserved.

Η έγκριση της πτυχιακής εργασίας από το Τμήμα ΓΕΒΕΤ του Τεχνολογικού Πανεπιστημίου Κύπρου δεν υποδηλώνει απαραίτητως και αποδοχή των απόψεων του/της συγγραφέα εκ μέρους του Τμήματος.

Ευχαριστίες

Θα ήθελα να ευχαριστήσω ιδιαίτερα τον επιβλέπων καθηγητή για την εργασία μου Δρ. Φώτη Παπαδήμα για την πολύτιμη βοήθεια και την εμπιστοσύνη που μου παρείχατε κατά τη διάρκεια της πτυχιακής μου εργασίας. Η καθοδήγησή του και η εμπειρία του στον επιστημονικό και ακαδημαϊκό τομέα αποδείχθηκαν καθοριστικές για την ολοκλήρωση αυτού του εγχειρήματος.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Αυτή η ανασκόπηση παρέχει μια ολοκληρωμένη εξέταση των μεθόδων παραγωγής και των βασικών χαρακτηριστικών των λευκών τυριών άλμης που προέρχονται από χώρες της Ανατολικής Μεσογείου. Βασιζόμενη σε ευρήματα πηγών, συμπεριλαμβανομένων επιστημονικών άρθρων, και επιστημονικών βιβλίων, η μελέτη διερευνά τις παραδοσιακές και σύγχρονες τεχνικές που χρησιμοποιούνται στην παραγωγική διαδικασία αυτών των τυριών. Επιπλέον, εξετάζονται οι οργανοληπτικές τους ιδιότητες των μεσογειακών λευκών τυριών άλμης, τονίζοντας τις μοναδικές γεύσεις και τις υφές τους. Οι επιπτώσεις αυτής της έρευνας επεκτείνονται σε διάφορους ενδιαφερόμενους στη γαλακτοκομική βιομηχανία, συμπεριλαμβανομένων του πρωτογενή τομέα, ενισχύοντας τη βαθύτερη κατανόηση της πολιτιστικής σημασίας και της οικονομικής σημασίας αυτών των εμβληματικών τυριών. Συνολικά, αυτή η ανασκόπηση συμβάλλει στο υπάρχον σύνολο γνώσεων σχετικά με τις μεσογειακές γαστρονομικές παραδόσεις και παρέχει πολύτιμες γνώσεις για μελλοντική έρευνα, καθώς και ανάπτυξη στον τομέα της επιστήμης και της τεχνολογίας αυτών των προϊόντων.

ABSTRACT

This review provides a comprehensive examination of the production methods and key characteristics of white brine cheeses originating from Eastern Mediterranean countries. Based on findings from sources including scientific articles, and scholarly books, the study explores the traditional and modern techniques used in the production process of these cheeses. In addition, the organoleptic properties of Mediterranean white brine cheeses are examined, highlighting their unique flavors and textures. The implications of this research extend to various stakeholders in the dairy industry, including the primary sector, fostering a deeper understanding of the cultural and economic importance of these iconic cheeses. Overall, this review contributes to the existing body of knowledge on Mediterranean culinary traditions and provides valuable insights for future research as well as development in the field of science and technology of these products.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ	6
ABSTRACT.....	7
1 Εισαγωγή.....	9
1.1 Ιστορική αναδρομή.....	9
1.2 Διάδοση του τυριού στην υφήλιο.....	10
Σχήμα 1.....	12
2.1 Προέλευση του γάλακτος.....	13
2.2 Γαλακτοπαραγωγή.....	13
2.3 Στοιχεία από την Μέση ανατολή.....	14
2.4 Στοιχεία από Ελλάδα και Τουρκία.....	15
2.5 Στοιχεία από την Κύπρο.....	16
Πίνακας 1.....	17
3.1 Χαρακτηριστικά Γάλακτος.....	17
3.2 Ρόλος της λακτόζης στην παραγωγή τυριού.....	17
3.3 Ζύμωση της λακτόζης.....	17
3.4 Ρόλος των πρωτεϊνών.....	18
Πίνακας 2.....	19
3.5 Λίπη.....	19
4 Εισαγωγή στα Λευκά τυριά άλμης.....	20
Πίνακας 3.....	20
Σχήμα 2.....	21
Σχήμα 3.....	23
4.1 Χαλλούμι(ΠΟΠ).....	24

4.1.1 Περιγραφή & οργανοληπτικά χαρακτηριστικά προϊόντος	24
4.1.2 Χαλλούμι(φρέσκο).....	24
4.1.3 Χαλλούμι(ώριμο).....	25
4.1.4 Παραγωγική διαδικασία.....	25
Σχήμα 4.....	26
Σχήμα 5.....	27
4.1.5.Στοιχεία Παραγωγής.....	27
Πίνακας 4.....	28
4.2. Χαλίτζια Τηλλυρίας(ΠΓΕ).....	28
4.2.1Περιγραφή προϊόντος & οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.....	29
4.2.2 Παραγωγική διαδικασία.....	29
Σχήμα 6.....	29
Σχήμα 7.....	30
4.3 Φέτα (ΠΟΠ).....	31
4.3.1 Περιγραφή & οργανοληπτικά χαρακτηριστικά προϊόντος.....	31
4.3.2 Παραγωγική διαδικασία.....	32
Σχήμα 8,9,10.....	33
4.3.3 Στοιχεία Παραγωγής.....	34
4.4 Beyaz peynir.....	34
4.4.1 Περιγραφή & οργανοληπτικά χαρακτηριστικά προϊόντος.....	35
4.4.2 Παραγωγική διαδικασία.....	35
Σχήμα 11.....	36
4.5 Akkawi.....	37
4.5.1 Περιγραφή & οργανοληπτικά χαρακτηριστικά προϊόντος.....	37
4.5.2 Παραγωγική διαδικασία.....	38
4.5.3 Στοιχεία Παραγωγής.....	40
Σχήμα 12.....	40

Σχήμα 13.....	41
4.6 Domiati.....	41
4.6.1 Περιγραφή & οργανοληπτικά χαρακτηριστικά προϊόντος.....	42
Σχήμα 14.....	42
4.6.2 Παραγωγική διαδικασία.....	42
Σχήμα 15.....	43
4.6.3 Στοιχεία Παραγωγής.....	44
4.7 Σύγκριση μεταξύ των τυριών.....	44
5 Συμπεράσματα.....	45
6 Βιβλιογραφία.....	45