

Βελτίωση και σταθεροποίηση της ολικής ποιότητας του παραδοσιακού τυριού ΠΟΠ Γαλοτύρι μέσω διατήρησης της μικροβιακής του βιοποικιλότητας

Παραπούλη Μαρία, PhD, MSc
ΚΥΠΕ: 3323/101



ΣΤΟΧΟΙ

Οι στόχοι της παρούσας πρότασης περιλαμβάνουν: την απομόνωση και τον πλήρη βιοχημικό και μοριακό χαρακτηρισμό της γηγενούς βακτηριακής χλωρίδας του παραδοσιακού ΠΟΠ Γαλοτυριού υψηλής ποιότητας και την αξιοποίηση των στελεχών αυτών για την παραγωγή σε βιομηχανική κλίμακα Γαλοτυριού ΠΟΠ με εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και ιδιαίτερο τοπικό/παραδοσιακό χαρακτήρα.



ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

100 απομονώσεις (70 από παραδοσιακό και 30 από βιομηχανικό Γαλοτύρι) οξυγαλακτικών βακτηρίων χαρακτηρίστηκαν με βάση βιοχημικές δοκιμές, ενώ 31 εξ αυτών που συνιστούν αντιπροσωπευτικά βιοχημικά προφίλ ταξινομήθηκαν φυλογενετικά περαιτέρω με τη χρήση μοριακών τεχνικών. Διαπιστώθηκε ότι η οξυγαλακτική χλωρίδα του βιομηχανικού Γαλοτυριού απαρτίζεται αποκλειστικά από στελέχη του είδους *Streptococcus thermophilus* ενώ αντίθετα η αντίστοιχη χλωρίδα των Γαλοτυριών παραδοσιακού τύπου χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερα επιθυμητή βιοποικιλότητα. Συγκεκριμένα, απομονώθηκαν διαφορετικά στελέχη των ειδών *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactobacillus plantarum*/*paraplantarum*, *Enterococcus durans*/*faecium*/*faecalis* καθώς και κάποια στελέχη *Leuconostoc mesenteroides* και *S. thermophilus*.

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

Αντικείμενο του προτεινόμενου έργου είναι η ανάπτυξη μεθοδολογίας για τη διατήρηση της βιοποικιλότητας κατά τη βιομηχανική παραγωγή Γαλοτυριού ΠΟΠ ανωτέρας ποιότητας με διακριτό τοπικό παραδοσιακό χαρακτήρα και εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, που θα επιτευχθεί με την αξιοποίηση και ελεγχόμενη μεταβολική δράση ως κύριες ή επιβοηθητικές καλλιέργειες γηγενών μικροβιακών στελεχών με αποδεδειγμένες ιδιαίτερες τεχνολογικές, βιοπροστατευτικές ή/και προβιοτικές ιδιότητες.

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΟΦΕΛΗ

Αξιοποίηση στελεχών ελληνικής ιθαγένειας και Απεξάρτηση από την εισαγωγή εμπορικών καλλιέργειών για την παραγωγή Γαλοτυριού ΠΟΠ

Παραγωγή υψηλής ποιότητας Γαλοτυριού ΠΟΠ με ιδιαίτερο τοπικό-παραδοσιακό χαρακτήρα που ανταποκρίνεται καλύτερα στα διεθνή πρότυπα και τις αυξημένες διατροφικές απαιτήσεις και ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτή και ως εκ τούτου μπορεί να προσφέρει Οικονομικά οφέλη και Ανταγωνιστικότητα της εγχώριας αγοράς Ισχυροποίηση των διαύλων επικοινωνίας μεταξύ του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ και της τοπικής βιομηχανίας

Ενίσχυση της παρουσίας και προσφοράς του Ινστιτούτου Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Τμήμα Γάλακτος, ως ερευνητικής μονάδας της Περιφέρειας Ηπείρου, στην τοπική κοινωνία με συμμετοχή στην οικονομική ανάπτυξη της περιοχής, η οποία αποτελεί μέχρι σήμερα επίσημα μια από τις πλέον φτωχές, απομονωμένες και μειονεκτικές περιφέρειες τόσο για την Ελλάδα όσο και σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ευρύτητα χρήσης της προσέγγισης: Η προτεινόμενη μεθοδολογία είναι δυνατόν να εξεταστεί και για τη μικροβιακή χλωρίδα άλλων ελληνικών παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων και ως εκ τούτου να οδηγήσει στην περαιτέρω βελτίωση της ποιότητάς τους.

Ευχαριστίες: Το έργο εντάσσεται στη Πράξη «Εκπόνηση σχεδίων Ερευνητικών & Τεχνολογικών Αναπτυξιακών Έργων Κανονομίας (ΑγροΕΤΑΚ)» MIS 453350, στο πλαίσιο του ΕΠ «ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ, (ΕΠΑΝΑΔ.ΕΣΠΑ 2007-2013). Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (ΕΚΤ) και από Εθνικούς πόρους (ΕΣΠΑ 2007-2014), το οποίο συντονίζεται από το ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Τμήμα Γάλακτος/ Υπεύθυνος Παρακολούθησης Δρ Ιωάννης Σαμέλης

