



CretApaki - Από την παράδοση στην ποιότητα και την ασφάλεια

(ΚΥΠΕ3657/191)

Δρ Αγάπη Ι Δουλγεράκη

adoulgeraki@hua.gr

Απάκι της Κρήτης

- Κρητικό παραδοσιακό προϊόν με βάση το κρέας που παράγεται από άπαχο χοιρινό κρέας (ραχιαίους μύες)
- Αποτέλεσε δείγμα αφθονίας τα παλαιότερα χρόνια και εξελίχθηκε σε εκλεκτό έδεσμα της σύγχρονης εποχής
- Δημιουργήθηκε από την ανάγκη να διατηρηθεί το κρέας για μεγάλο χρονικό διάστημα
- Κατά την παραδοσιακή παραγωγή του αξιοποιήθηκαν κρητικά δημιουργήματα πχ ξύδι καθώς και αρωματικά φυτά που ευδοκιμούσαν στα βουνά της Κρήτης.



Πρόταση μαγειρέματος - σερβιτσίσματος

Παραδοσιακός τρόπος παραγωγής



"Λημαιοργήθηκε την αρχαιότητα από ανάγκη για την συντήρηση του κρέατος και εξέλιξθηκε σε εκλεκτό έδεσμα της σύγχρονης εποχής"

Κατά την παραδοσιακή του παραγωγή (Διάγραμμα 1) χρησιμοποιούνται τα παρακάτω:

Κρέας: Άπαχο χοιρινό κρέας (ραχιαίοι μύες)

Πρόσθετες Ύλες: ξύδι, αλάτι, διάφορα μπαχαρικά και τοπικά αρωματικά βότανα

Κάπνιση: χρήση κλαδιών από δέντρα και αρωματικών φυτών των βουνών της Κρήτης

Ο χρόνος εφαρμογής του μαριναρίσματος και καπνίσματος καθώς και η επιλογή των μπαχαρικών και των αρωματικών βοτάνων βασίζεται στις κατά τόπους συνήθειες



Γράφημα 1. Παραδοσιακός τρόπος παραγωγής του απακίου

Φυσικές Μέθοδοι Συντήρησης

Κατά την παραδοσιακή παραγωγή εφαρμόζονταν τα παρακάτω για την διατήρηση και παραγωγή του προϊόντος: μαρινάρισμα σε ξύδι, προσθήκη άλατος, προσθήκη μπαχαρικών (όπως πιπέρι, κύμινο), προσθήκη αρωματικών βοτάνων (όπως ρίγανη, φασκόμηλο, θρούμπι, θυμάρι), ενώ δεν προστίθενται χημικές πρόσθετες ύλες.



Το έργο CretApaki

Το έργο υλοποιείται στα πλαίσια της πράξης ΕΤΑΚ που συντονίζεται από τον ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, και στοχεύει: στην αξιοποίηση της γνώσης που προσφέρει η έρευνα, η καινοτομία, η τεχνολογία στον έλεγχο και τυποποίηση του προϊόντος αυτού. Συγκεντρωτικά τα οφέλη που αναμένεται να προκύψουν από τους επιμέρους στόχους παρουσιάζονται στο Πίνακα 1.

Πίνακας 1. Στόχοι και Αναμενόμενα Οφέλη Έργου

Στόχος - ενέργεια	Οφέλη	Μακροπρόθεσμα
Βραχυπρόθεσμα		
Καταγραφή της διαδικασίας παραγωγής	Απόκτηση πληροφοριών σχετικά με τα στάδια παραγωγής του προϊόντος που δεν είναι επίσημα καταγεγραμμένα έως τώρα	Δυνατότητα παραγωγής του προϊόντος και από άλλες παραγωγικές μονάδες Ενίσχυση οικονομίας του τόπου
Μικροβιολογικός και Φυσικοχημικός έλεγχος των προϊόντων	Απόκτηση πληροφοριών σχετικά με την ασφάλεια αλλά και ποιότητα του προϊόντος που δεν έχει μελετηθεί έως τώρα	Λήψη μέτρων για την ενίσχυση της ποιότητας και της ασφάλειας με εκπαίδευση των παραγωγών
Μελέτη της επίδρασης αρωματικών βοτάνων	Εύρεση του αρωματικού βοτάνου εκείνου που εκτός από την διατήρηση της ποιότητας θα ενισχύει περισσότερο την ασφάλεια του προϊόντος	Ενίσχυση ασφάλειας και ποιότητας Γευστική τυποποίηση του προϊόντος
Όλες οι επιμέρους ενέργειες	Προώθηση του παραδοσιακού προϊόντος και ενίσχυση οικονομίας του τόπου Τα δεδομένα θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν από αρχές με στόχο την κατοχύρωση προδιαγραφών για το κρητικό αυτό παραδοσιακό προϊόν	

