

Η ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΕΧΟΛΗ ΚΑΙ Η ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΤΗΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ



Αλεξάνδρα Μέγα
Διευθύντρια Γαλακτοκομικής Εχολής



11η ΖΟΟΤΕΧΝΙΑ 31/1-3/2 2019
Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσ/νίκης

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
- ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΜΑΘΗΤΩΝ
- ΑΡΤΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ
- ΒΙΟΜΑΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ - ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ
- ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ ΚΑΙ ΥΠΑΑΤ

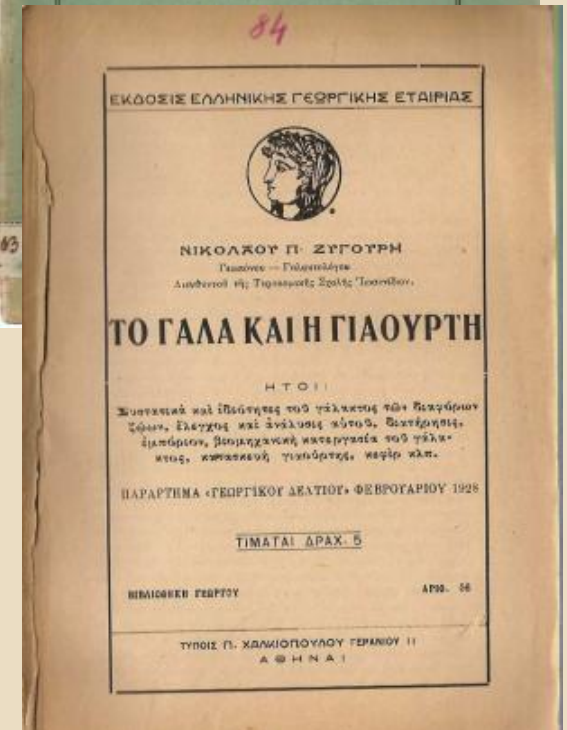
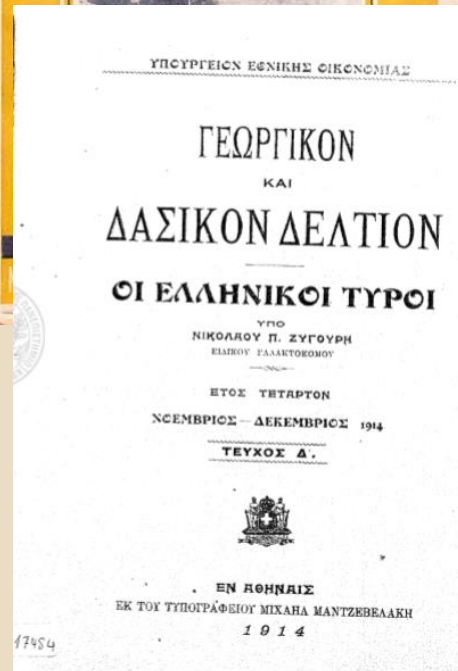
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ

- 1916: Ιδρύθηκε το Τυροκομικό Σχολείο Από τον Ηπειρώτη γεωπόνο Νικόλαο Ζυγούρη
- 1932 : Πρακτική Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων
- 1999 : Τεχνική Επαγγελματική Σχολή (ΤΕΕ)
- Από το 2007 : Επαγγελματική Σχολή Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης (ΕΠΑΣ) «Γαλακτοκομική ΕΠΑΣ Ιωαννίνων»

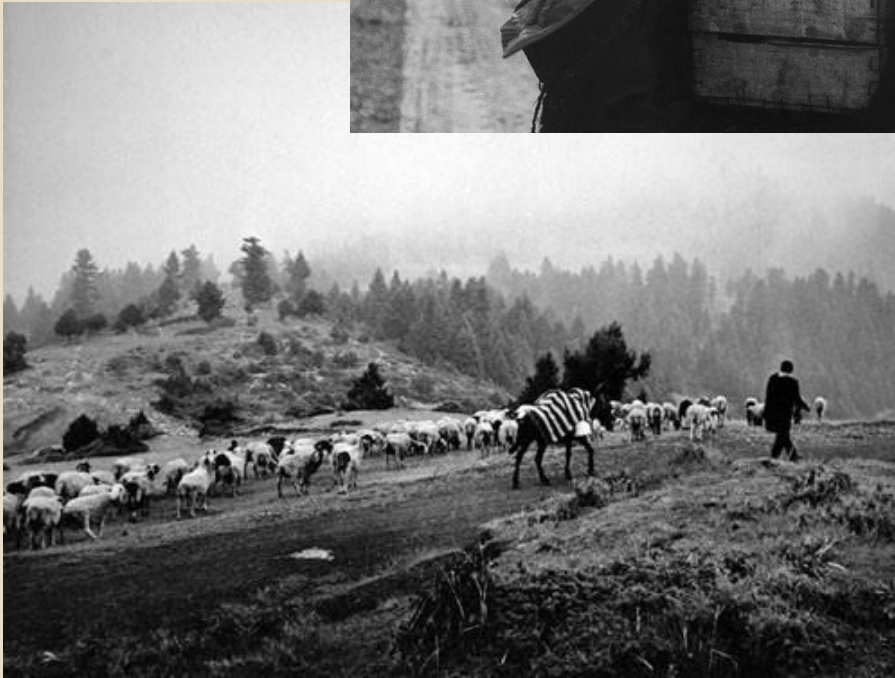
Από τον Οκτώβριο του 2011 η Σχολή υπάγεται στον ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ



ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΖΥΓΟΥΡΗΣ



ΚΟΣΤΑΣ ΜΠΑΛΑΦΑΣ



ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ

- Οι μαθητές προέρχονται από όλες τις περιοχές της Ελλάδος και της Κύπρου
- Γίνονται δεκτοί απόφοιτοι τουλάχιστον Α΄ Λυκείου
- Η διάρκεια φοίτησης είναι δύο χρόνια
- **Επιλέγονται κατά προτεραιότητα νέοι αγροτικών-κτηνοτροφικών οικογενειών, ορεινών περιοχών, μετακινούμενων κτηνοτρόφων κλπ**
- Λειτουργεί οικοτροφείο που παρέχει δωρεάν στέγαση και διατροφή σε όσους το επιθυμούν.



ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΕΧΘΛΗ

Πλήρως
εξοπλισμένο

Επαγγελματικό

Εγκεκριμένο

Τυροκομείο



ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΕΧΘΛΗ

Σύγχρονο
εργαστήριο
γιαούρτης
επιδορπίων
παγωτού
αλοιφωδών
τυροκομικών



ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΕΧΘΛΗ

Οι μαθητές
εκτελούν
χημικούς και
μικροβιολογικούς
ελέγχους στο γάλα
και τα προϊόντα
του





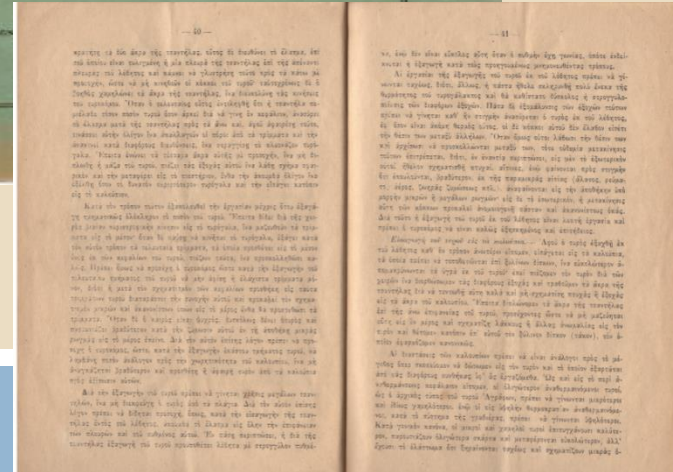
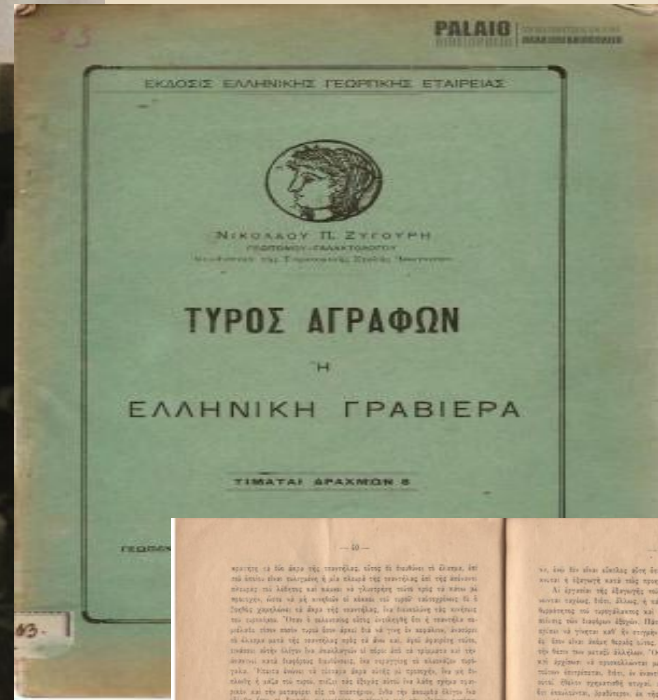
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται στην εκμάθηση παρασκευής παραδοσιακών τυριών και τυριών ΠΟΠ (παραδοσιακές συνταγές με σύγχρονο εξοπλισμό)



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Οι μαθητές αναλαμβάνουν την παραγωγή προϊόντων των ιδιαίτερων τόπων καταγωγής τους καθιστώντας τη Σχολή χώρο ανταλλαγής γνώσεων και πολιτισμού



ΓΡΑΒΙΕΡΑ

Η γραβιέρα παρασκευάστηκε και τυποποιήθηκε για πρώτη φορά στην Ελλάδα, χάρη στις προσπάθειες των καθηγητών και μαθητών της Γαλακτοκομικής Σχολής

20.3.5 Συμπεράσματα

1. Η παρασκευή γίδινου ημισκληρού τυριού με γάλα που διατηρήθηκε ψύξη στους 3-4° C για 4 ημέρες με επίπεδα ψυχοτρόφων βακτηρίων περίπου 10⁷ cfu/ml έδωσε τυρί τυπικής βασικής σύστασης με επίπεδα πρωτεΐνης λιπόλυσης που δεν διέφεραν σημαντικά των τυριών από άμικτο γάλα εμφάνισαν οργανοληπτική υποβάθμιση.

2. Η παρασκευή γίδινου ημισκληρού τυριού με γάλα που διατηρήθηκε ψύξη στους 3-4° C για 4 ημέρες με επίπεδα ψυχοτρόφων βακτηρίων περίπου 10⁷ cfu/ml και με εφαρμογή περισσότερων αλατισμάτων στο τυρί έδωσε τυρί τυπικής βασικής σύστασης με κάποιες διαφορές στην κατανομή των πεπτιδίων και στη συγκέντρωση Ελεύθερων Αμινοξέων, με ικανοποιητικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και πιο πικάντικο σε σύγκριση με τα τυριά που έγιναν από άμικτο γάλα και εφαρμόστηκαν λιγότερα αλατισματα.



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΕΙΑΣ

ΓΕΩΡΓΙΟΥ Θ. ΛΑΛΟΥ
ΓΕΩΠΟΝΟΥ

π.Διευθυντής Γαλακτοκομικής Σχολής

ΜΕΛΕΤΗ ΤΥΡΙΩΝ ΑΠΟ ΨΥΓΜΕΝΟ
ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ, ΠΡΟΒΕΙΟ, ΓΙΔΙΝΟ ΓΑΛΑ

ΓΙΔΙΝΟ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ

Σημαντικότερη ήταν και η συμβολή της στην εξέλιξη της φέτας, στη βελτίωση των χαρακτηριστικών διαφόρων τυριών, καθώς και στην παραγωγή νέων προϊόντων με εμπορικό ενδιαφέρον (Γίδινο Κεφαλοτύρι)



ΦΕΤΑ

Παράγεται σε όλη την Ηπειρωτική Ελλάδα και τη Λέσβο
Από γάλα πρόβειο ή μίγμα με κατσικίσιο το πολύ 30%



Αλεξάτος Δημήτρης

ΒΑΡΕΛΙΣΙΟ ΤΥΡΙ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ



ΒΑΡΕΛΙΣΙΟ ΤΥΡΙ



ΚΑΣΕΡΙ

Παράγεται στις περιοχές της Μακεδονίας, Θεσσαλίας, Μυτιλήνης και Ξάνθης από πρόβειο γάλα ή μίγμα με κατσικίσιο το πολύ 20%



ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ

Παράγεται στην Ήπειρο, Δυτική Μακεδονία, Αιτωλοακαρνανία, Ευρυτανία από γάλα πρόβειο ή με 10% (το πολύ) κατσικίσιο

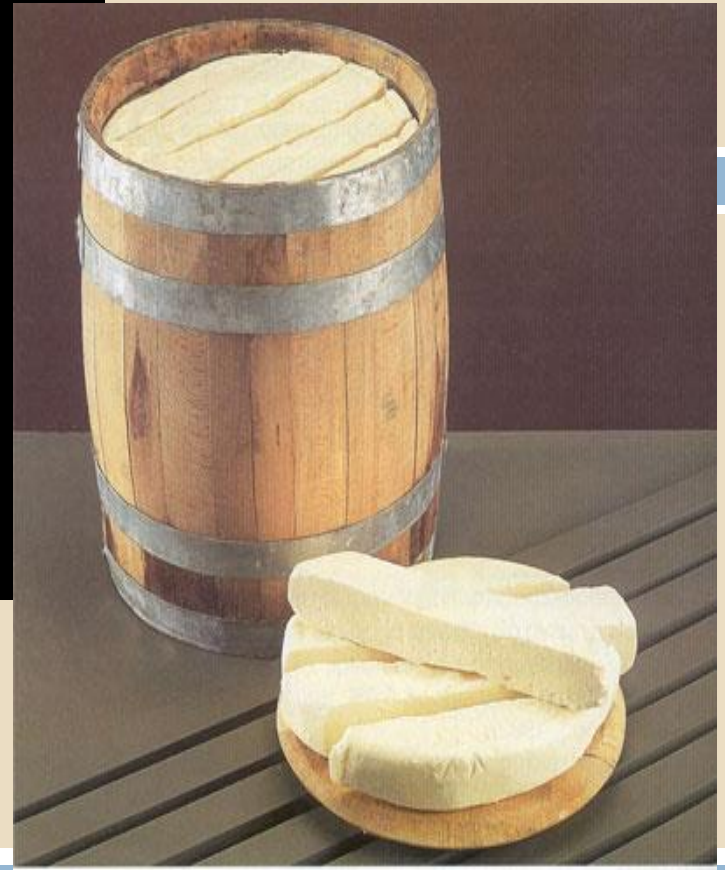


ΜΑΝΟΥΡΙ

Παρασκευάζεται στην Κεντρική και Δυτική Μακεδονία και στη Θεσσαλία από τυρόγαλα πρόβειου ή γίδινου γάλακτος στο οποίο προστίθεται κρέμα ή /και γάλα

ΑΝΘΟΤΥΡΟ- ΜΥΖΗΘΡΑ





ΣΦΕΛΑ

Παρασκευάζεται στη Μεσσηνία και Λακωνία από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγματα αυτών



2014

Φορμαέλλα & Οψιμοτύρι Αράχωβας



ΦΟΡΜΑΕΛΑ

Παράγεται στο Δήμο Αράχωβας Παρνασσού από γάλα γίδινο, πρόβειο ή μίγμα αυτών



ΜΠΑΤΖΟΣ

Παράγεται στη Δυτική και Κεντρική Μακεδονία και στη Θεσσαλία από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγμα αυτών



ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ/ ΑΝΕΒΑΤΟ/ΚΑΤΙΚΙ /ΓΑΛΟΤΥΡΙ

Λευκά, αλειψώδη τυριά με χαμηλά λιπαρά, απαλή-κρεμώδη υφή, ήπιο άρωμα και ελαφρώς όξινη γεύση.



Η εξαγωγή γίνεται σε στρογγυλά καλούπια με πάτο και σε τσαντίλες από τούλι.



Στην συνέχεια ξεκινάμε την εξαγωγή του τυροπήγματος.

ΚΥΚΛΑΔΕΣ ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ

Παράγεται στη Σύρο από αγελαδινό γάλα



3. Στην συνέχεια το βάζουμε σε μια λεκάνη και το ζυμώνουμε ώστε να γίνει μια μάζα ομοιόμορφη την οποία διαμορφώνουμε σε μπάλες ίσες ή λίγο μικρότερες από ένα μεσαίο πορτοκάλι.
4. Σε μια άλλη λεκάνη βάζουμε μια σχάρα έτσι ώστε να απέχει από τον πάτο ένα-δύο δάχτυλα και πάνω σε αυτήν βάζουμε τις μπάλες.
5. Σκεπάζουμε την λεκάνη με ένα πανί για προφύλαξη από την σκόνη και τα έντομα και την μεταφέρουμε σε θάλαμο ωρίμανσης που η θερμοκρασία του να διατηρείται στους 14-18 βαθμούς.
6. Επειδή από τις «μπάλες» θα βγει κάποιο τυρόγαλο που δεν πρέπει στη συνέχεια να τις βρέχει, πρέπει να το μαζεύουμε έστω με πανιά, χωρίς όμως να τις «ενοχλούμε».
7. Μετά από κάποιες ημέρες θα δούμε ότι στις μπάλες αρχίζει να εμφανίζεται πρασινο-μπλέ μούχλα όμοια με αυτή που έχει το ροκφόρ.
8. Όταν η μούχλα αναπτυχθεί αρκετά, παίρνουμε τις μπάλες και σε μια άλλη λεκάνη τις ζυμώνουμε όλες μαζί, προσθέτοντας και ψιλό αλάτι.
Το ζύμωμα πρέπει να είναι καλό ώστε η μούχλα και το αλάτι να διαμοιραστούν σε όλη τη μάζα, που έτσι αποκτά ενιαίο ροδοκόκκινο χρώμα. Το αλάτι το ρυθμίζουμε ώστε να μας ικανοποιεί στη γεύση (δοκιμάζοντας).
9. Στην συνέχεια βάζουμε σε πήλινο σκεύος, όχι πλατύ, όλη την τυρόμαζα συμπιεστά ώστε να μην υπάρχει μέσα της αέρα.
10. Πάνω σε αυτήν βάζουμε ένα πανί (όχι τουλπάνι) να την καλύπτει καλά και πάνω στο πανί ένα ξύλινο τάκο έτσι ώστε να εφαρμόζει σχεδόν στο σκεύος. Πάνω στον τάκο βάζουμε βάρος ίσο προς το 1/3 περίπου του βάρους της τυρόμαζας που έχουμε.
11. Το πήλινο το σκεπάζουμε από πάνω με άλλο πανί και το πάμε στον χώρο που είχαμε βάλει και την λεκάνη με τις μπάλες.
12. Κάθε ημέρα όμως υποχρεωτικά, αντικαθιστούμε το πανί που είναι σε επαφή με την τυρόμαζα και έχει μουσκέψει από την απορρόφηση υγρών (αυτό είναι και η επιδίωξή μας), με

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ
ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ
ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΟΠΑΝΙΣΤΗΣ
ΚΑΙ
ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ



ΚΥΚΛΑΔΕΣ ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ

Παράγεται στο Νομό Κυκλάδων από γάλα αγελαδινό, πρόβειο ή γίδινο ή μίγμα

ΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΘΕΜΑ

Γαλακτοκομικά προϊόντα Νάξου



Μάρτιος 2016-2017

~ 1 ~

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ

Περιγραφή

Πρόκειται για σκληρό τυρί κυλινδρικού σχήματος, με ευχάριστη γεύση και ελαφρύ άρωμα προσιονικής ζύμωσης, που παράγεται παραδοσιακά από γάλα αγελαδινό ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο σε αναλογία των τελευταίων άρ μεγαλύτερη του 20% κατά βάρος.



Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού "ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ" είναι:

Χημική Σύνθεση:

- Μέγιστη υγρασία: 38 % κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπερεκτικότητα επί ξηρού: 40 % κατά βάρος
- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί με συμπαγή ελαστική μάζα, στην οποία υπάρχουν διάσπαρτες σπείρες προσιονικής ζύμωσης και ενίοτε ρωγμές.

Επιδερμίδα: Λεπτή, ξηρή, συνήθως καλύπτεται από μικροβιακή ανάπτυξη που συμβάλλει στην ωρίμανση.

ΚΥΚΛΑΔΕΣ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ

Παράγεται στη Νάξο από γάλα αγελαδινό ή μίγματα αυτού με με πρόβειο και γίδινο 20% (το πολύ)

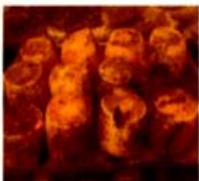
ΚΥΚΛΑΔΕΣ Αρβενικό-Κεφαλοτύρι Νάξου

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΤΟ ΑΡΒΕΝΙΚΟ

Το Αρβενικό θεωρείται ο βασικός όλων των άλλων τυριών, καθώς οι άλλες τύποι τυριών είναι ασθενέστερα και ελαφρότερα. Το Αρβενικό Νάξου έχει χλίμιν επίσημη παράδοση, καταγεγραμμένη στη Νάξου. Η ονομασία αρβενικό έχει βρεθεί καταγεγραμμένη σε παλιά αρχαία 1000 μ.Χ., αλλά θεωρείται ότι έχει λησθάν και φησιγάν από πολύ παλαιότερα. Το όνομα του Αρβενικό του δόθηκε καθώς είναι το πιο δυνατό μέρος της κατάνης. Το γνήσιο Αρβενικό τυρί είναι αυτό που φτιάχνουν οι τοσπάνηδες με απατερίτω γάλα.

Τα τελευταία χρόνια στην Νάξου δημοσιονόγησαν ιδιαιδικά τυροκομία καθώς και εν συνεταιριστικό (ΕΑΣ). Οι επιχειρηματίες καταχώρισαν στο εμπορικό επιμελητήριο την παραδοσιακή ονομασία Αρβενικό τυρί, το οποίο φτιάχνεται μόνο με απατερίτω γάλα και το πουλούν με αυτήν την ονομασία την τελευταία δεκαετία στην αγορά καθώς και στο διαδίκτυο. Το κεφαλοτύρι καταχώρισε την ονομασία Αρβενικό κεφαλοτύρι Νάξου, χωρίς όμως να τηρεί τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής και το τελικό προϊόν διαφέρει από το γνήσιο. Οι τοσπάνηδες τυ δεν είχαν την γνώση, την ευκαιρία και την οργάνωση να καταχωρίσουν εκ αυθεντική παραδοσιακή ονομασία.



Το αρβενικό τυρί αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της διατη των Αρβενικών, εφόσον για αρκετές γενιές μαζί με το ελατόλο στη διατροφή τους, επειδή είναι πολύ θρεπτικό και χορτο τυροκομία επιμένουν και σήμερα παρά τις δυσκολίες να παραδοσιακό τρόπο. Επίσης δεν διαθέτουν το γάλα στο εκμεταλλεύονται οι ίδιοι και έτσι διατηρούν την παρά

Η ιδιαίτερη γέυση και μοναδικότητα του αρβενικού γεγονός ότι το γάλα δεν είναι βρασμένο, έτσι πολύ έχουν νεκρωθεί, όπως λέει και οι τοσπάνηδες είναι δύο έως τρεις μήνες αλλάζει η γέυση του και καθ

περισσότερο πικάντικο και αρωματικό. Επιπλέον, το παραδοσιακό τυρί που φτιάχνουν οι βοσκοί τυροκομείται με ζωική πυτιά, δηλαδή υγρό που βγαίνει από το στομάχι του αρνιού γάλακτος και από αυστηρά αιγοπρόβριο γάλα. Μετά από ένα χρόνο περίπου γίνεται μια περαιτέρω διαδικασία αλειφοντας το με μούργα λαδιού ή τοποθετώντας το σε ελαιόλαδο ή εμποτίζεται σε κρασί και έχουμε το παραδοσιακό κρασοτύρι. Όταν αυτό βρίσκεται στα πρώτα στάδια ονομάζεται κωμό σαγανάκι είτε ορισμένα βότανα και ονομάζεται κωμός με βότανα.

Διαφορές παραδοσιακού αρβενικού από το βιομηχανικό

Σήμερα το αρβενικό τυρί φτιάχνεται από τρία ή τέσσερα σύγχρονα τυροκομία στην Νάξου, αλλά με διαφορετική μέθοδο από την παραδοσιακή, δηλαδή με την μέθοδο της παστερίωσης και με σύγχρονες μεθόδους εκμετάλλευσης. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα το γάλα κατ' επέκταση και το τυρί να έχει διαφορετική αντίδραση και το τελικό προϊόν διαφορετικές ιδιότητες από αυτές του παραδοσιακού. Παραδείγματος χάρη το παραδοσιακό αρβενικό αν το αφήσεις στο τραπέζι μέσα σε ένα μπολ για να μην ξεραθεί ή αν δεν έχει τεμαχισθεί το αφήσεις μέσα στη λαδόκολλα με τη μούργα λαδιού δεν αλλοιώνεται ούτε μαλακώνει ακόμα και αν περάσουν ένα με δυο χρόνια. Αν όμως κάνει κάποιος το ίδιο με το τυρί που έχει παρασκευαστεί με διαφορετική μέθοδο από την παραδοσιακή το τυρί αυτό θα χαλάσει, θα αλλοιωθεί και θα μαλακώσει σαν πλαστέλινη εκτός ψυγείου μέσα στη δύο με τρεις μέρες. Επιπλέον το βιομηχανικό προϊόν διαφέρει από το παραδοσιακό συνήθως υγρασίας, θερμοκρασίας και περιβάλλοντος. Αυτό το κάνει πολύ ευαίσθητο στην παραμικρή έκθεση σε μικρόβια, αλλά και στις εναλλαγές της θερμοκρασίας. Η παστερίωση του γάλακτος έχει ως αποτέλεσμα την καταστροφή ορισμένων ενζύμων που υπάρχουν στο γάλα ή την ενεργοποίηση άλλων, ώστε τελικά οι δυο τύποι τυριών (από νωπό ή παστεριωμένο γάλα) της ίδιας ποικιλίας να αρμαζούν.



~ 8 ~

ΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΘΕΜΑ

Γαλακτοκομικά προϊόντα Νάξου



Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων
2012

Κεφαλοτύρι Νάξου

4. ΑΡΜΟΓΑΛΟ

Το αρμόγαλο, όπως και το τουλουμοτύρι, είναι αρκετά δημοφιλές στη Σάμο εδώ και πολλά χρόνια.

Παρασκευάζονταν από τους κτηνοτρόφους, με τρόπο εμπειρικό, για προσωπική κατανάλωση. Από την αρχή κιόλας της λειτουργίας του τυροκομείου έγινε προσπάθεια παραγωγής των δυο προϊόντων, αλλά μόνο το αρμόγαλο εξακολουθεί να παράγεται σήμερα. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι το τουλουμοτύρι είναι ένα πολύ ιδιαίτερο προϊόν, με αυξημένο κόστος παραγωγής.



Το αρμόγαλο δεν είναι παρά ένα γαλοτύρι... του οποίου όμως δεν επιτρέπεται η πώληση με αυτή την ονομασία, επειδή το γαλοτύρι έχει αναγνωριστεί ως τυρί με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.). (Αυτό σημαίνει ότι το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του, πρέπει να είναι αποκλειστικά από τις περιοχές της Θεσσαλίας και της Ηπείρου και πρέπει να είναι αιγοπρόβειο). Το αρμόγαλο παράγεται από τον Ιούλιο ως τον Οκτώβριο, όταν η ζήτηση του αυξάνεται λόγω του τουρισμού και επειδή, όπως αναφέρθηκε ήδη, τους μήνες αυτούς δεν υπάρχει πάντα αιγοπρόβειο γάλα γίνεται και χρήση αγελαδινού. Επομένως το προϊόν πωλείται με την ονομασία 'αρμόγαλο' που είναι άλλωστε γνωστή στους σαμιώτες από το παρελθόν.

Η κατεργασία του στο τυροκομείο, εννοείται ότι έχει διαφοροποιηθεί από την παραδοσιακή, οικολογικής μορφής. Χρησιμοποιείται αγελαδινό και γίδινο γάλα. Το γάλα πέφτει στο βραστήρα, θερμαίνεται στους 40-45°C και καθαρίζεται μηχανικά. Στη συνέχεια θερμαίνεται στους 85°C και προστίθεται αλάτι σε αναλογία 2%. Παραμένει στη θερμοκρασία αυτή για 15 λεπτά. Ύστερα ψύχεται σε θερμοκρασία 28-30°C και οδηγείται στη δεξαμενή πήξης. Εκεί πέφτει η καλλιέργεια, πρόκειται για καζάνι (DVS).

Ακολουθεί προσθήκη μικρής ποσότητας πτυίας (σε μορφή σκόνης η οποία αραιώνεται με νερό) και γίνεται καλή ανάδευση. Μετά, το γάλα μεταγίδεται σε πλαστικά δοχεία, τα οποία μεταφέρονται σε θάλαμο



ΣΑΜΟΣ

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΑΜΟΥ



ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Αρμόγαλο ένα μαλακό αλοιφώδες τυρί που παράγεται παραδοσιακά από τους κτηνοτρόφους αλλά έχει περάσει πια σε βιομηχανική παραγωγή



Μετά από 24 ώρες στην άλμη τα τυριά τοποθετούνται στο θάλαμο ωρίμανσης με θερμοκρασία 18°C για περίπου 20-25 μέρες. Τέλος, μετά την ωρίμανση, τα τυριά πλένονται και είναι έτοιμα για κατανάλωση. Το κάθε λαδοτύρι όταν ωριμάσει ζυγίζει περίπου 1-1,1 κιλά.



Γαλακτοκομική ΕΠ.Σ. Ιωαννίνων

201

Τυροκομικά προϊόντα



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΛΑΔΟΤΥΡΙΟΥ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ



Το γάλα από τους παραγωγούς φτάνει στον χώρο παραλαβής, όπου ζυγίζεται και στραγγίζεται στην δεξαμενή παραλαβής.



Στη συνέχεια το γάλα μεταφέρεται με την ανιλία παραλαβής στη δεξαμενή ψύξης συντήρησης και αποθήκευσης γάλακτος για να χρησιμοποιηθεί την επόμενη μέρα.

ΛΕΣΒΟΣ ΛΑΔΟΤΥΡΙ

Παράγεται αποκλειστικά στη Μυτιλήνη από πρόβειο γάλα ή μίγματά του με κατσικίσιο



Τουλουμοτύρι



9

ΛΕΣΒΟΣ Τουλουμοτύρι

Το πιο ιδιαίτερο τυρί που παράγει η Λέσβος, ένα φρέσκο μαλακό τυρί που ωριμάζει μέσα σε τομάρια ζώνω ραμμένα σαν ασκί

ΔΡΥΛΛΑ

Η δρύλλα είναι ένα πρίόν το οποίο κατατάσσεται στην κατηγορία των αλιουφόδων γαλακτοκομικών προϊόντων.

Ο λόγος ο οποίος ξεκίνησαν να παράγουν την Δρύλλα ήταν γιατί ήθελαν να μαζέψουν το λίπος αφού το λάδι που είχαν τότε δεν τους έφτανε.

Ο τρόπος παραγωγής αυτού του πριόντος είναι ο παρακάτω:

- Μόλις τελείωναν το άρμεγμα,



- Το έβραζαν
- Και το μόνιζαν (το μοίραζαν σε σκαφίδια ξύλιν και τώρα πια χρησιμοποιούν ανοξείδωτα).



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΣΟΥ

ΚΑΟΥΛΙ



Προϊόν το οποίο βγαίνει από το χτύπημα της Δρύλλας.

Γαζαν την δρύλλα, τους χειμωνικούς μήνες αν δεν την χρησιμοποιούσαν, την έβραζαν μέσα σε θυλάκι(δέρμα ζώου) και τη χτυπούσαν με τον κάτο, μέχρι που μπουκωνε(δεν ακουγόταν τίποτα, γινόταν ένα ή χτύπημα όμως μετά από λίγο ξεχώριζε το γάλα από το βούτυρο, ονομαζόταν «Καούλι» και το γάλα που έβγαине ονομαζόταν «Δρυ

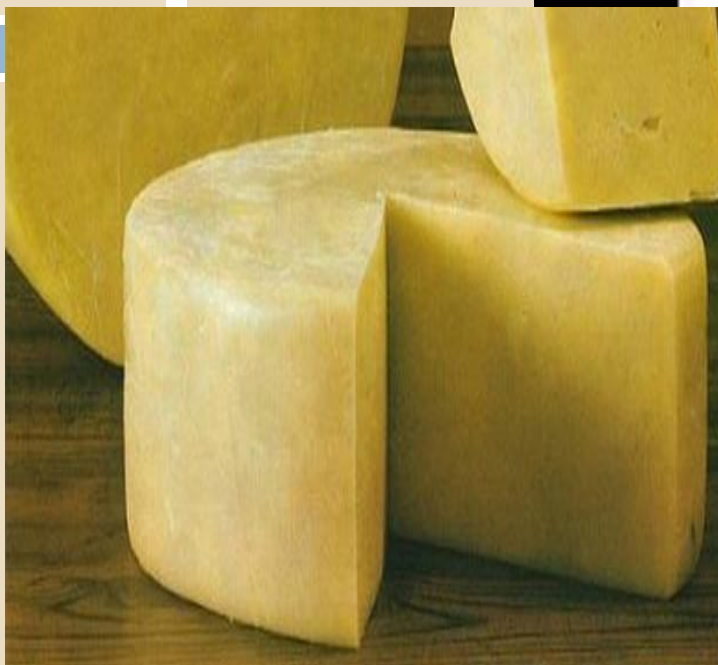


ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ:

• Εισαγωγή	Σελίδες: 1-4
• Δρύλλα	Σελίδες: 5-6
• Καούλι	Σελίδες: 7-8
• Βούτυρο	Σελίδες: 9
• Αποψήματα	Σελίδες: 10
• Αλιμροτόρι	Σελίδες: 11-13
• Μοζήθρα	Σελίδες: 14-15
I. Μοζήθρατες	Σελίδες: 16
II. Πασχάλινές Τσίφτες	Σελίδες: 17-19
• Ελαϊκή	Σελίδες: 20
• Σιτάκα	Σελίδες: 21-23
I. Μακρόνι με Σιτάκα	Σελίδες: 24
• Αλεφρά	Σελίδες: 25
• Η Τεχνολογία στα μητάτα	Σελίδες: 26-27
• Η Παράδοση συνεχίζεται στο Τυροκομείο	Σελίδες: 28-29

ΚΑΣΟΣ

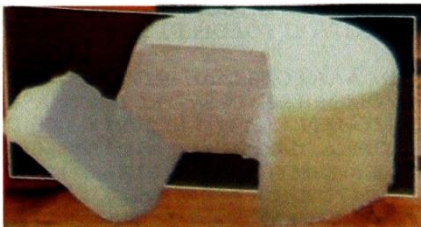
Δρύλλα , Καούλι , Αποψήματα, Σιτάκα.....
ανάλογα με την εποχή του χρόνου



ΤΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ

Παρασκευάζεται στην Κρήτη από πρόβειο γάλα ή μίγμα με γίδινο

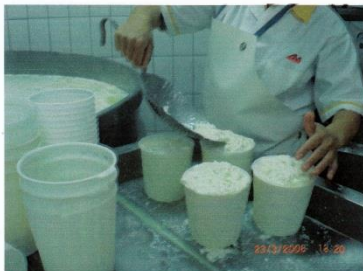
ΤΥΡΟΖΟΥΛΙ



ΤΟ ΤΥΡΟΖΟΥΛΙ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΚΡΗΤΙΚΟ ΤΥΡΙ, ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗΣ ΜΟΡΦΗΣ ΕΥΓΕΥΣΤΟ ΚΑΙ ΣΚΛΗΡΟ. ΤΟ ΤΥΡΙ ΑΥΤΟ ΜΟΙΑΖΕΙ ΜΕ ΤΗΝ ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ, ΑΚΟΜΑ ΩΡΙΜΑΖΕΙ ΣΑΝ ΤΗΝ ΞΗΡΗ ΜΥΖΗΘΡΑ ΚΑΙ ΠΙΑΝΕΙ ΜΟΥΧΛΑ Η ΟΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ ΣΤΟΙΧΕΙΟ ΤΗΣ ΚΑΛΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΤΟΥ. ΤΟ ΤΥΡΟΖΟΥΛΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠ' ΟΛΑ ΤΑ ΓΑΛΑΤΑ (ΠΡΟΒΕΙΟ, ΓΙΔΙΝΟ, ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ). ΤΟ ΛΙΠΟΣ ΣΤΟ ΓΑΛΑ ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΘΑ ΠΑΕΙ ΓΙΑ ΤΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΤΥΡΟΖΟΥΛΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΕΡΙΠΟΥ 6%. ΤΟ Π ΛΙΠΟΣ ΑΥΤΟ ΤΟΥ ΔΙΝΕΙ ΜΙΑ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΚΑΙ ΠΙΟ ΠΛΠΟΥΣΙΑ ΓΕΥΣΗ. ΟΤΑΝ ΚΑΝΟΥΜΕ ΤΟ ΤΥΡΟΖΟΥΛΙ ΠΕΡΝΟΥΜΕ ΟΛΑ ΤΑ ΣΤΕΡΕΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ ΤΟΥ ΟΡΟΥ ΓΓ' ΑΥΤΟ ΤΟ ΤΥΡΟΓΑΛΟ ΔΕΝ ΜΑΣ ΧΡΗΣΙΜΕΥΕΙ ΠΟΥΘΕΝΑ ΜΕΤΑ.



ΕΔΩ ΒΛΕΠΟΥΜΕ ΤΗ ΤΟΥΠΙΑ (ΚΑΛΟΥΠΙ ΤΗΣ ΜΥΖΗΘΡΑΣ) ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΕΙΝΑΙ ΞΥΛΙΝΟ. ΣΗΜΕΡΑ ΘΑ ΒΡΕΙΣ ΣΠΑΝΙΑ ΣΕ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΑ ΤΕΤΟΙΟ ΚΑΛΟΥΠΙ. ΤΩΡΑ ΤΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝ ΠΛΑΣΤΗΚΑ ΚΑΛΟΥΠΙΑ.



ΕΔΩ ΒΛΕΠΟΥΜΕ ΤΟΝ ΤΥΡΟΚΟΜΟ ΝΑ ΒΓΑΖΕΙ ΤΗ ΜΥΖΗΘΡΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΑ ΚΑΛΟΥΠΙΑ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΠΑΙΡΝΟΥΝ 1,5 - 2 ΚΙΛΑ ΜΥΖΗΘΡΑ.

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΤΥΡΙΑ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ

ΜΥΡΙΟΚΕΦΑΛΑ

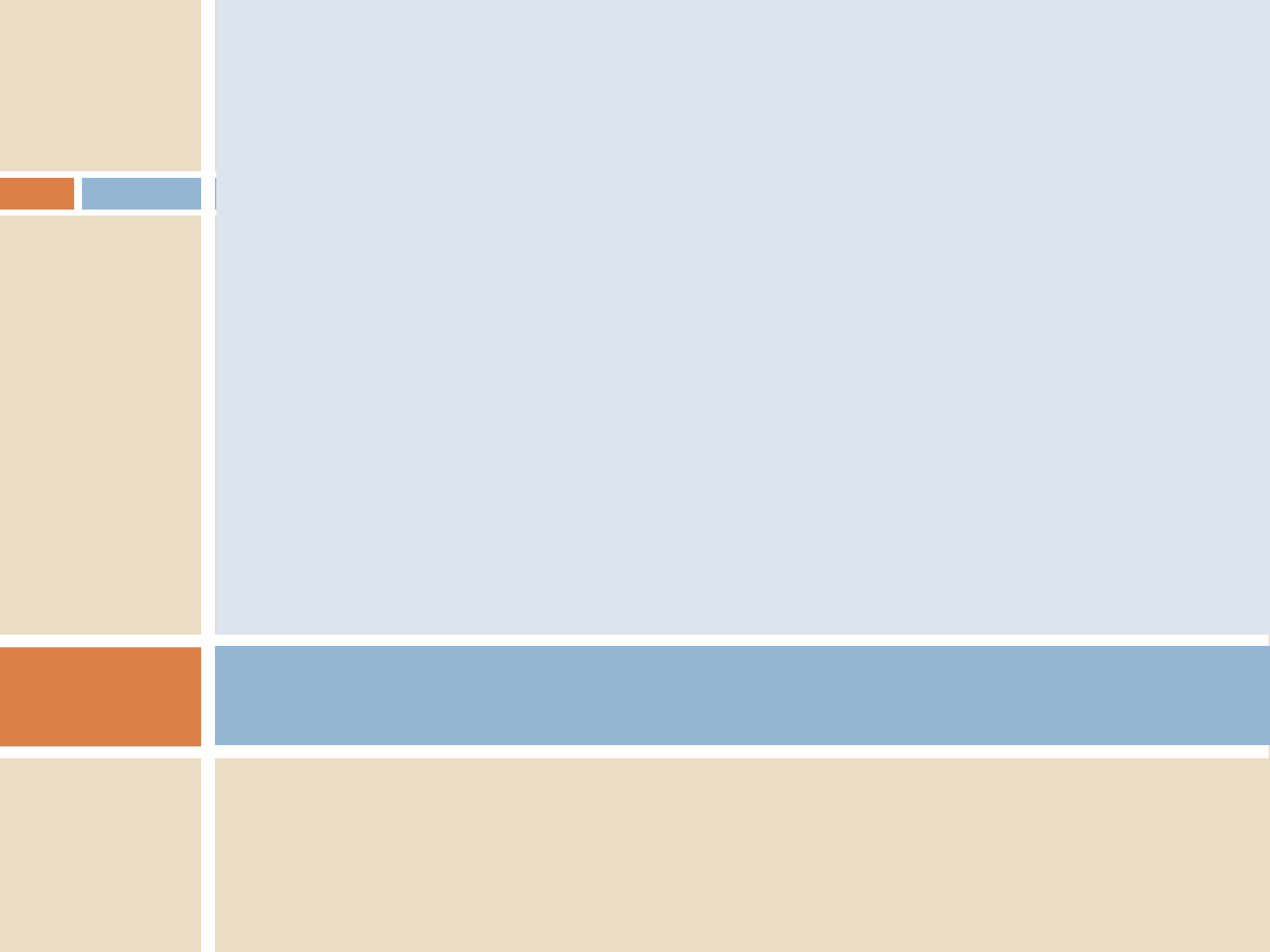
ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ



ΤΟ ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΑΠΛΟ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟ ΤΥΡΙ Π.Ο.Π. ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΧΑΝΙΩΝ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ. ΑΛΛΑ ΤΟ ΠΑΡΑΓΕΙ ΚΑΙ ΤΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΜΥΡΙΟΚΕΦΑΛΑ. ΤΟ ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΕΧΕΙ ΠΛΑΟΥΡΤΩΔΗ ΥΦΗ ΚΑΙ ΕΛΑΦΡΑ ΥΠΟΒΙΝΗ ΓΕΥΣΗ. ΤΟ ΤΥΡΟΠΛΑΧΤΟ ΕΙΝΑΙ ΔΕΥΚΟ ΒΟΣ.

ΚΡΗΤΗ

Ξύγαλο, Πηχτόγαλο, Ξινομυζήθρα και μεγάλη ποικιλία παραδοσιακά τυριά όπως το Τυροζούλι, Στάκα, Μαλάκα



(Τυρομάλαμα)

Είναι η τυρόμαζα που προκύπτει στο πρώτο στάδιο της τυροκόμησης της γραβιέρας. Είναι ελαστική και ομοιογενής και χρησιμοποιείται αποκλειστικά σε πίτες και κυρίως τη Χανιώτικη τούρτα που γίνεται με 4 τυριά, αρνίσιο κρέας και δυόσμο.



Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων

Θέμα:

Τυρομάλαμα & Στάκα
Κρητικά προϊόντα

Μαθήτρια:



Στάκα

Μεταξύ τυριού και γιαουρτιού ένα ακόμα διαφορετικό γαλακτοκομικό προϊόν. Η τσίπα (κρέμα) του γάλακτος από το άρμεγμα αλατίζεται ελαφρά και φυλάσσεται. Όταν μαζευτεί ικανοποιητική ποσότητα ζεσταίνεται σε χαμηλή φωτιά και προστίθεται μικρή ποσότητα αλευριού, έτσι χωρίζουν οι πρωτεΐνες από το λίπος. Το λίπος μαζεύεται χωριστά και είναι το περίφημο στακοβουτυρο ενώ οι άσπρη και πηκτή μάζα των πρωτεϊνών είναι η διάσημη στάκα. Μαγειρεύεται με αβγά, με μακαρόνια, πιλάφι ή και σε πίτες.



ΚΡΗΤΗ

ΠΟΠ Ξύγαλο, Πηχτόγαλο, Ξινομυζήθρα και μεγάλη ποικιλία παραδοσιακά τυριά όπως το Τυροζούλι, Στάκα, Μαλάκα

ΚΥΠΡΟΣ

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΧΑΛΟΥΜΙΟΥ

ΑΝΤΩΝΙΑ ΖΑΧΑΡΙΑ

2016-2017

ΤΥΡΙ ΦΛΑΟΥΝΑΣ

Συνήθως παρασκευάζεται από αγνοπρόβιο γάλα αλλά η χρησιμοποίηση και αγελαδινού γάλακτος τα τελευταία χρόνια είναι σύνηθες φαινόμενο.

(1)Πήγμα του γάλακτος. Το γάλα θερμαίνεται στους 32°-35°C. Προστίθεται ανάλογη πυκνώσατε το γάλα να πήξει σε διάστημα 30-45 λεπτά.

(2)Επιτεργασία τυροπήγματος. Μετά το πήξιμο το τυρόπηγμα πειμαρίζεται σε κόκκοις 5-7 γρ. και αναθερμαίνεται σταδιακά ανακατεύοντας το τυρόπηγμα, μέχρι τους 38°C. Στη θερμοκρασία αυτή παραμένει για 10-15 λεπτά πλείονα με συνεχές ανακάτεμα μέχρι να αποκτήσουν οι κόκκοι την επιθυμητή σύσταση. Στη συνέχεια το τυρόπηγμα μεταφέρεται στα καλούπια, κοκκός "καλάρι", πιέζοντας το με το χέρι για να στραγγίσει καλύτερα και να πάρει και το κατάλληλο σχήμα.

Αφού στραγγίσει το τυρί αρκετά, τοποθετείται με το "καλάρι" στο νωρό, από τον οποίο ελάχιστα αφαιρείται την αναρή, θερμαίνεται το σταδιακά για να ψηθεί όπως και το χαλούμι.

(3)Αλάτισμα: Αφού ψηθεί το τυρί, αφαιρείται από το ζεστό νωρό με το "καλάρι" και τοποθετείται στο τυροπράτσο, για να στραγγίσει, αλατίζοντας το ταυτόχρονα στην επιφάνεια, και χωρίζεται στο "καλάρι" για να αλατιστεί και από την άλλη πλευρά. Μόσο στο "καλάρι" μένει μέχρι να κρυώσει και μετά αφαιρείται από αυτό και τοποθετείται σε σινιά ή στο τυροπράτσο για να στεγνώσει, για μερικές μέρες.

(4)Αποθήκευση: Από το σινιά, το τυρί μεταφέρεται στα ψαγιά μέχρι να ψυχθεί. Το τυρί αυτό δεν διατηρείται για πολύ, γιατί είναι μαλακό και με πολύ λίγο ποσοστό άλατος.



Χαλούμι:

Το χαλούμι είναι το κυριότερο είδος τυριού που παρασκευάζεται στην Κύπρο από όπου είναι και η προέλευση του. Είναι ημίσκληρος τύπος τυριού και διατηρείται για αρκετό χρονικό διάστημα σε άλημη από νωρό. Το χρώμα του είναι άσπρο στην αρχή και αλλάζει προς το κιτρινωπό με την πάροδο του χρόνου.



ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ

ΚΥΠΡΟΥ

ΑΝΑΡΗ

Η αναρή είναι υποπροϊόν των διαφόρων τύπων τυριών, κυρίως των σκληρών. Παρασκευάζεται από το νωρό που μένει μετά την αφαίρεση της τυρομάζας. Στην πραγματικότητα είναι το γαλακτοκομικό που βρίσκεται σε διάλυση στο γάλα και παραμένει στο νωρό μετά την τυροπήγηση, μαζί με το λίπος που υπάρχει σ' αυτό.

Ο νωρός, μετά την αφαίρεση της τυρομάζας, θερμαίνεται σταδιακά με ελαφρά ανακάτεμα για να μην καλλήσουν ταύτην κόκκοι τυριού που έχουν μείνει σ' αυτό, μέχρι της θερμοκρασίας των 65°C. Στο σημείο αυτό μπορεί να προστεθεί και γάλα 5-10%, για καλύτερη κατάσταση αναρής, οπότε συνεχίζεται η θέρμανση μέχρι βρασμού. Στη θερμοκρασία των 80°-85°C αρχίζουν να σχηματίζονται οι κόκκοι της αναρής στην επιφάνεια οπότε σταματούμε το ανακάτεμα αλλά συνεχίζονται η θέρμανση.

Όταν σχηματιστεί η αναρή και αρχίζει να "σκάει" σε μερικά σημεία, σταματάμε τη θέρμανση και αφήνουμε την αναρή για μερικά λεπτά να σχηματιστεί καλά και να ψηθεί λίγο. Μετά αραιώνεται με τριμμένη κουνιά, προσθέτουμε σε τσουλές ή καλάρια και πιέζονται ελαφρά για να στραγγίσει. Αφού στραγγίσει κόβεται σε κομμάτια μεγέθους 10x10 εκ. ή μεγαλύτερα. Χρησιμοποιείται όπως είναι σαν ανάλατη ή αλατίζεται επιφανειακά και καπνοαλεινεται με φρέσκα ή ξηρά τυρί, για να χρησιμοποιηθεί ως ζηρή, τριμμένη, σε διάφορα φαγητά. Αν θα ξηρανθεί καλά είναι να την ψήσουμε περισσότερο σε σινιά ή φωτιά για να στραγγίξει πιο εύκολα και να διατηρείται καλύτερα.



Φρέσκα αναρή



Ξηρή αναρή



ΤΑΛΑΤΑΝΙ

Πρόκειται για ένα τυρί που μοιάζει με την αραχωβίτικη φορμαέλα και το κυπριώτικο χαλούμι



ΠΡΟΒΟΛΟΝΕ

Από αγελαδινό γάλα με την τεχνική της πλαθόμενης τυρομάζας



ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

ΣΥΓΧΡΟΝΟΙ ΤΥΡΟΚΟΜΟΙ

Γαλακτοκομική
Σχολή
Ιωαννίνων

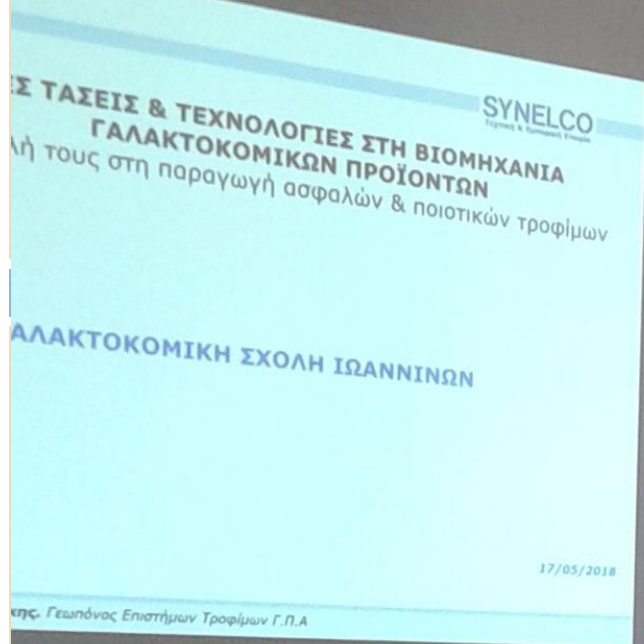
Παραδοσιακά
Προϊόντα

Σύγχρονοι
Τυροκόμοι



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Αποκτούν γνώσεις σχετικές με τη συσκευασία των τροφίμων την υγιεινή παραγωγή τροφίμων ,την ασφάλεια στους χώρους εργασίας, επιχειρηματικότητα και αγροτική οικονομία.



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Μαθαίνουν για το σχεδιασμό την εγκατάσταση, την επιλογή εξοπλισμού και τη λειτουργία μιας σύγχρονης μονάδας επεξεργασίας γάλακτος

Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων Παρουσίαση Τυροκομείου «ΚΑΡΑΚΑΝΑΣ»

Καινοτομία & Παράδοση Στην Σύγχρονη Ελληνική Τυροκομία



27 Απριλίου 2018



ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ

Η εκπαίδευση συμπληρώνεται με **ημερίδες - παρουσιάσεις** που πραγματοποιούνται στη Σχολή από καταξιωμένους επαγγελματίες του κλάδου

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΗΠΕΙΡΟΥ
ΔΙΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
Π.Ε. ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Υπομέτρο 6.1 "Εγκατάσταση
Νέων Γεωργών" του
Προγράμματος Αγροτικής
Ανάπτυξης (ΠΑΑ) 2014-2020

Ιωάννα Τσιούρη
Γεωπόνος

ΠΕ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ



ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ

Η εκπαίδευση συμπληρώνεται με **ημερίδες - παρουσιάσεις** που πραγματοποιούνται στη Σχολή από φορείς και υπηρεσίες



(ΕΛ.ΙΝ.Υ.Α.Ε.)

Υγεία και Ασφάλεια Γαλακτοκομική ΕΠΑ.Σ. Ιωαννίνων

ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ

Η εκπαίδευση συμπληρώνεται με **ημερίδες - παρουσιάσεις** που πραγματοποιούνται στη Σχολή από φορείς και υπηρεσίες



ΕΚΔΡΟΜΕΣ - ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ

Η εκπαίδευση συμπληρώνεται με μονοήμερες ή πολυήμερες εκπαιδευτικές εκδρομές σε μονάδες επεξεργασίας γάλακτος



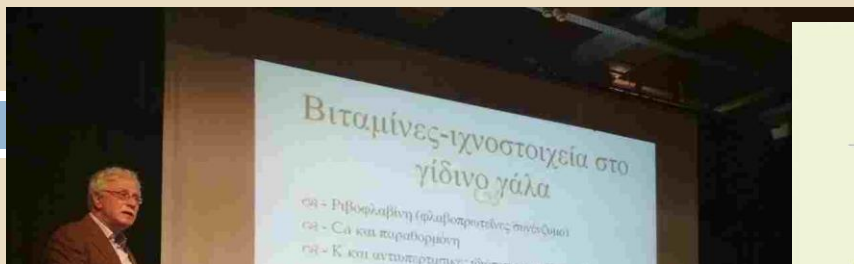
ΕΥΡΩΠΑΪΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Η εκπαίδευση συμπληρώνεται με εκπαιδευτικές επισκέψεις στο εξωτερικό μέσω Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων π.χ. Leonardo DaVinci, Erasmus+



ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΚΘΕΣΕΙΣ

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ



ΔΗΜΟΣ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

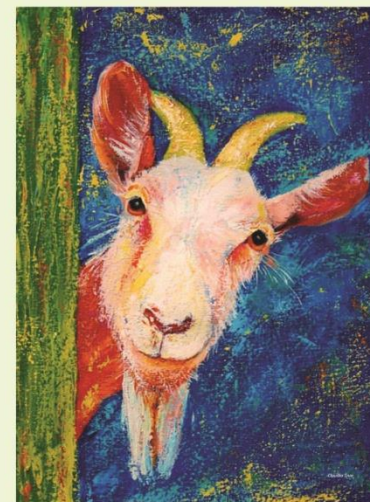
Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων

με την υποστήριξη του Δήμου Ιωαννιτών

διοργανώνει την εκδήλωση με θέμα

Η ΑΞΙΑ ΤΟΥ ΓΙΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ

Ιωάννινα, 24 Απριλίου 2018
Πολιτιστικός Πολυχώρος "Δ.ΧΑΤΖΗΣ"
10:00 π.μ.



ΕΤΗΡΩΣΗ ΤΗΣ ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Συνεργασία με
συνεταιρισμούς
και ομάδες
κτηνοτρόφων
για μαθήματα
εκμάθησης
παραδοσιακών
τυριών και
γιαούρτης



ΕΤΗΡΙΑ ΤΗΣ ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Farmhouse and

Artisan

Cheese & Dairy Producers

European Network

Contact Person: Marc Albrecht-Seidel

Greece

Partner members:

Dairy Vocational School of Ioannina

Ethnikis Antistasis 3, Katsikas
45500 Ioannina

Phone: +30 - (0)26510 - 92219

Email: mega@elog.gr
Web: <http://www.elgo.gr>

Contact Person: Alexandra Mega

Ireland

Full member:

CAIS - The Irish Farmhouse Cheesemakers Association

Loughanroe East
H53K068 Ballyshrule, Portumna, Co. Galway

Phone: +353 - (0)90 - 9741319

Email: killeen.cheese@gmail.com
Web: <http://www.irishcheese.ie>

Contact Person: Marion Roeleveld



Η Γαλακτοκομική Σχολή εκπροσωπεί την Ελλάδα στο Ευρωπαϊκό Δίκτυο Αγροκτημάτων και Βιοτεχνών Παραγωγών τυριού και γαλακτοκομικών προϊόντων

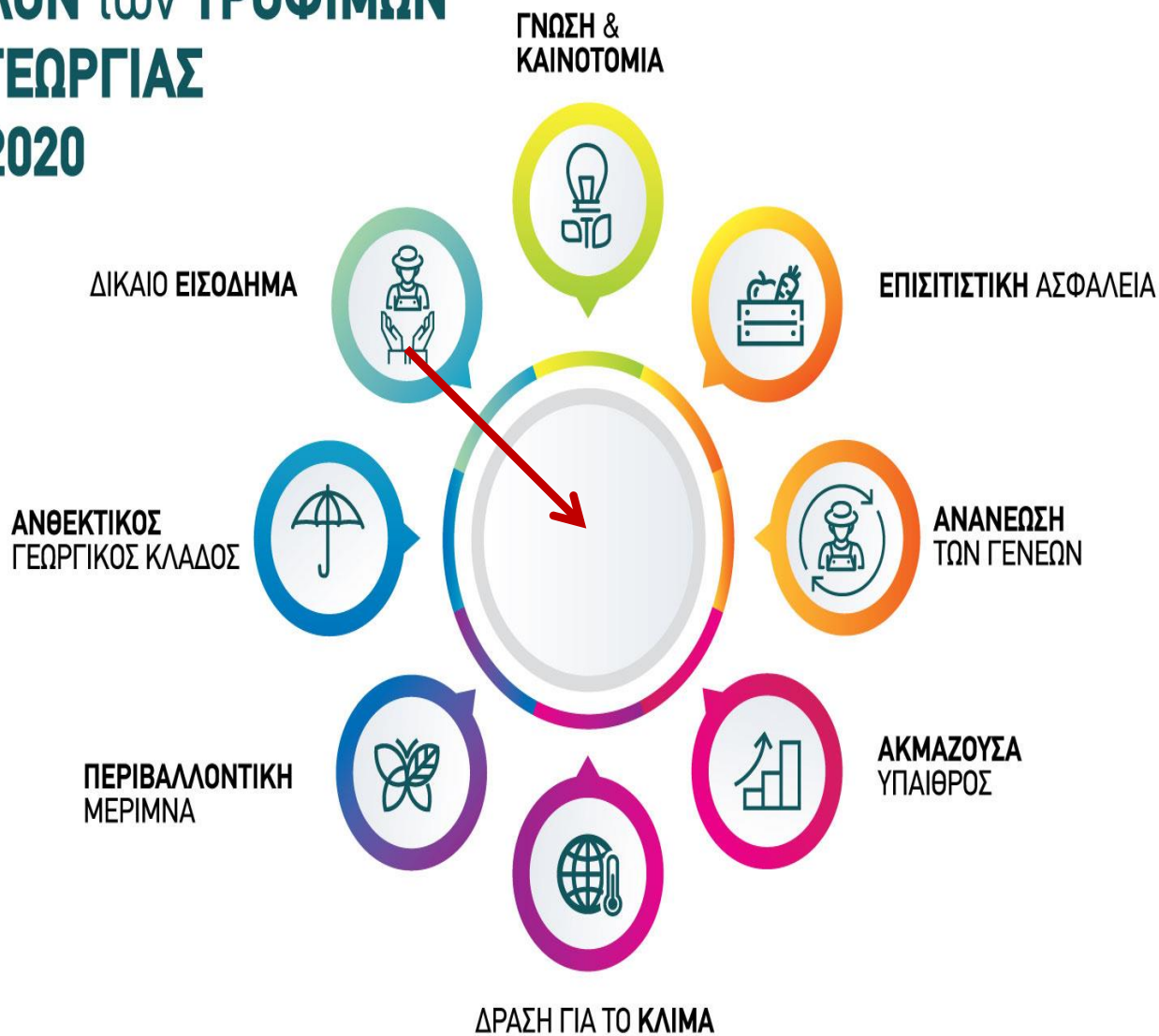
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΕΧΘΟΛΗ

Ο ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ είναι σε θέση να προσφέρει υψηλής αξίας εκπαιδευτικές υπηρεσίες εφόσον αξιοποιεί

- την εμπειρία και τη σφαιρική γνώση στα γεωργικά θέματα
- το δίκτυο δραστηριοτήτων του ΕΛΓΟ (έρευνα, ισοζύγια, μητρώα, ποιότητα, πιστοποίηση)

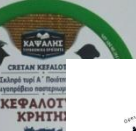


Το ΜΕΛΛΟΝ των ΤΡΟΦΙΜΩΝ και της ΓΕΩΡΓΙΑΣ μετά το 2020





ΚΑΜΠΟΣ ΑΜΠΕΛΑΚΙΟΥ Α.Ε.



Ευχαριστώ για την ιεραρχία σας