

# Κεφαλοτύρι Ηπείρου

Ανάδειξη του Ιστορικού τυριού  
με επαναφορά του παραδοσιακού τρόπου παρασκευής  
σε συνδυασμό με τη χρήση γηγενών καλλιεργειών.

## Στόχος έργου

Οι σύγχρονες τεχνολογίες παραγωγής τυριών βιομηχανικού τύπου με κριτήριο την μείωση του κόστους (π.χ. μέσω επιτάχυνσης της ζύμωσης, μείωσης του χρόνου αναθέρμανσης του τυροπήγματος ή/και ωρίμανσης) σε συνδυασμό με την αποκλειστική χρήση παστεριωμένου γάλακτος και εισαγόμενων εναρκτήριων καλλιεργειών, έχουν αλλοιώσει τον αυθεντικό χαρακτήρα και τις εξαιρετικές οργανοληπτικές ιδιότητες των παραδοσιακών Ελληνικών τυριών και κυρίως επιφέρει δραματική μείωση της βιοποικιλότητας αυτών.

Για τους σκοπούς του έργου και για να παρασκευαστεί Παραδοσιακό Κεφαλοτύρι από την περιοχή της Ηπείρου, έγινε αξιολόγηση των αποτελεσμάτων από τις αναλύσεις του νωπού γάλακτος, την παραγωγή των δοκιμαστικών τυριών και στην συνέχεια κατόπιν αξιολόγησης των προηγούμενων αποτελεσμάτων, έγινε επιλογή διαφορετικών στελεχών γαλακτικών βακτηρίων ως καλλιεργειών εκκίνησης ή/και βιοπροστασίας για την παραγωγή του ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙΟΥ στο τυροκομείο μας.

Σύμφωνα με τον σχεδιασμό του παρόντος έργου, όλα τα επιλεγμένα είδη ήταν αυτόχθονα (γηγενή) στελέχη οξυγαλακτικών βακτηρίων προερχόμενα από ώριμα σκληρά τυριά που είχαν παλαιότερα παρασκευαστεί στο παραδοσιακό μας τυροκομείο με φυσική ζύμωση (χωρίς προσθήκη ιδίου τύπου στελεχών εμπορικών καλλιεργειών) ή από τα δυο νωπά δείγματα πρόβειου γάλατος που εξετάστηκαν. Συνεπώς τα νέα αυτά στελέχη χρησιμοποιήθηκαν σε πλήρη αντικατάσταση του μίγματος στελεχών της εμπορικής καλλιέργειας που συνήθως χρησιμοποιείται για την παραγωγή ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙΟΥ.

*Η παραγωγική διαδικασία έγινε βάσει του ειδικού πρωτόκολλου παραγωγής κεφαλοτυριού Ηπείρου που δημιουργήθηκε για το έργο.*



## Εταίροι

- ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, ΙΣΤΙΤΟΥΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ - ΤΜΗΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
- ΣΚΑΡΦΙ, ΤΥΡΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ Ε.Π.Ε.



ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ  
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΓΕΩΡΓΙΚΟΣ  
ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ - ΔΗΜΗΤΡΑ

