

NEWS DAIRY

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ • ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ • ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ

Ο.Μ.Ι.Ν.Δ. • ΛΕΩΦ. ΣΥΓΓΡΟΥ 187, 171 21, ΝΕΑ ΣΜΥΡΝΗ, ΤΗΛ. 210 9010040

www.dairynews.gr

ΤΕΥΧΟΣ #41 • ΜΑΡΤΙΟΣ - ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2024



ΠΛΗΡΩΜΕΝΟ
ΤΕΛΟΣ
Τεκ. Γραφείο
ΚΕΜΠ ΚΡ.
Αριθμός Άδειας
725
ΚΩΔΙΚΟΣ: 21-0096

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ
ΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ⁴³⁻⁹⁷
—
DAIRY CONFERENCE
2024
—

ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΑ

ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ
—
ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ ΣΤΑΘΩΡΗ
—
ΡΟΖΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ Κ. & ΣΙΑ
—

ΑΠΟΣΤΟΛΗ

ΒΟΥΒΑΛΟΤΡΟΦΙΑ
ΣΤΗΝ ΚΕΡΚΙΝΗ
—

Αφιερώνεται

ΓΕΩΡΓΙΚΟΙ
ΕΛΚΥΣΤΗΡΕΣ
—

ΠΥΤΙΕΣ & ΕΝΖΥΜΑ
—

ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
—





● Δρ. Γιώργος Σαμούρης



● Μάρκος Κορτιάνος



● Λουκία Αικατερινιάδου



● Έλενα Ζακχαίου

Best Cheese

Τρία τυροκομεία στην εκδήλωση του ΕΛΓΟ - Δήμητρα

Το πρόγραμμα «Παραγωγή νέων τυριών - καινοτομίες στην παραγωγή και τη βελτίωση τυποποίησης - προώθησης - Καινοτομία - Ποιότητα στο τυρί - Best Cheese» παρουσιάστηκε από τον επιστημονικό υπεύθυνο του έργου, Δρ. Γιώργο Σαμούρη, Διευθυντή Ερευνών στο Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών του ΕΛΓΟ - Δήμητρα. Η παρουσίαση έγινε στο παντοπωλείο Open Farm, το οποίο λειτουργεί εντός των εγκαταστάσεων του Οργανισμού Κεντρικών Αγορών και Αλιείας, στην Αγορά του Ρέντη.

Ρεπορτάζ & φωτογραφίες: Θανάσης Αντωνίου

Το έργο, το οποίο παρουσίασε ο Δρ. Γιώργος Σαμούρης επιχειρεί να εμπλουτίσει τις σύγχρονες μεθόδους παραγωγής γάλακτος και τυροκομικών προϊόντων, με τα στοιχεία εκείνα που προσδίδουν τα τοπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά στα προϊόντα, διατηρώντας την ιδιαιτερότητά τους και την τοπική τους ταυτότητα και διασφαλίζοντας υψηλή προστιθέμενη αξία.

Η πρόταση επικεντρώνεται στη στήριξη του ζωικού κεφαλαίου, χωρίς το οποίο δεν μπορεί να υπάρξει τυροκομία, με την εκπόνηση σχεδίου διαχείρισης των κτηνοτροφικών μονάδων και τη συστηματοποίηση της παραγωγικής διαδικασίας των τυροκομικών προϊόντων, αξιοποιώντας τους αυτόχθονους μικροοργανισμούς, που βοηθούν στην ανά-

πτυξη της γεύσης και του αρώματος των τυριών, από διαφορετικές γεωγραφικά περιοχές, δηλαδή από τρία νησιά των Κυκλάδων (Πάρος, Νάξος, Ίος) και από την ευρύτερη περιοχή της Λαμίας στη Στερεά Ελλάδα (ΕΑΣ Λαμίας).

Παραγωγή νέων τυριών

Το έργο συνεισφέρει στην αποτύπωση της ημεκτατικής κτηνοτροφίας στα μικρά νησιά του Αιγαίου και για πρώτη φορά στην ανάπτυξη συστήματος διαχείρισης των κτηνοτροφικών μονάδων στα μικρά αυτά νησιά, με πιλοτική εφαρμογή στο νησί της Ίου.

Συμβάλλει, επίσης, στην ποιοτική και ποσοτική αναβάθμιση του παραγόμενου γάλακτος και στην παραγωγή νέων τυριών στα τέσσερα τυροκομεία που συμμετέχουν στο έργο, όπως και στη βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων τοπικών τυριών. Στα τυριά αυτά γίνεται προσπάθεια να διασφαλιστεί η τυποποίηση της παραγωγικής διαδικασίας, να βελτιωθούν τα μικροβιολογικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά τους καθώς και η γεύση, το άρωμα, η σύσταση και η δομή τους. Με τη συγκεκριμένη διαδικασία θα αποκτήσουν προστιθέμενη αξία, θα αναδειχθεί η ιδιαιτερότητά τους και θα προωθηθούν αποτελεσματικότερα στην αγορά.

Η αποτύπωση των συνθηκών ημεκτατικής κτηνοτροφίας στα μικρά νησιά του Αιγαίου, η ανάπτυξη συστήματος διαχείρισης των κτηνοτροφικών μονάδων και η πιλοτική εφαρμογή στο νησί της Ίου γίνονται για πρώτη φορά. Η χρήση αυτόχθονων στελεχών σε συνδυασμό με επιλεγμένες εμπορικές καλλιέργειες αποτελεί πρακτική, που ήδη εφαρμόζεται, ωστόσο με πρωτοτυπία για την κάθε περιοχή με:

• την ταυτόχρονη διασφάλιση των ιδιαίτερων χαρακτηριστι-

κών των τοπικών τυριών και της τυποποίησης της παραγωγικής διαδικασίας χωρίς προβλήματα,
• τη βελτίωση τόσο των μικροβιολογικών, όσο και των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών των παραγόμενων τυριών
• και τη βελτίωση της γεύσης, του αρώματος, της σύστασης και της δομής των τυριών.

Παρεμβάσεις στην εκδήλωση

Κατά τη διάρκεια της παρουσίασης του έργου, οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν και να βαθμολογήσουν τυριά από τρία τυροκομεία που λαμβάνουν μέρος στο πρόγραμμα «Παραγωγή νέων τυριών - καινοτομίες στην παραγωγή και βελτίωση τυποποίησης - προώθησης - Καινοτομία - Ποιότητα στο τυρί - Best Cheese» και να ανταλλάξουν απόψεις για τη σύγχρονη ελληνική τυροκομία. Επιπλέον, είχαν τη δυνατότητα να συνομιλήσουν με εκπροσώπους των τριών τυροκομείων που παρουσίασαν τα προϊόντα τους.

Τα τυριά που προσφέρθηκαν για τη γευστιγνωσία παρουσίασαν η Έλενα Ζακχαίου από το Τυροκομείο Νιώτικο, ο Μάρκος Κορτιάνος από τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Πάρου και ο Γιώργος Σέρρης από την ΕΑΣ Νάξου. Το Τυροκομείο Ίου Νιώτικο παρουσίασε το νέο προϊόν, το τυρί Σκάρκος από αγελαδινό γάλα και τέσσερα πιπέρια, το

Κυκλάδες και Φθιώτιδα, στο Best Cheese

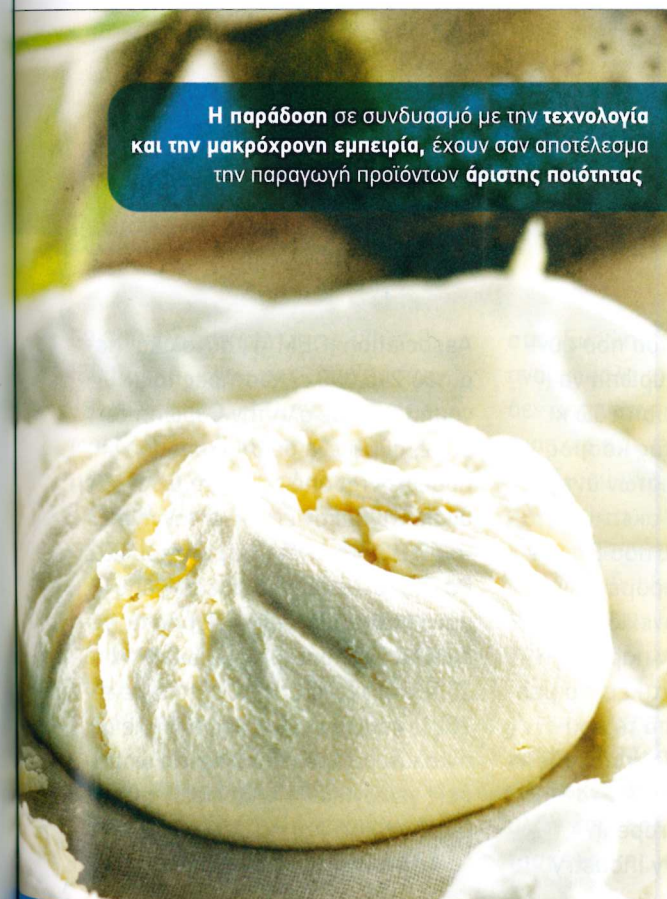
Στην ΠΕ Νάξου, σύμφωνα με στοιχεία του ΟΠΕΚΕΠΕ για το 2020, υπάρχουν 723 αιγοπροβατοτροφικές εκμεταλλεύσεις, όπου εκτρέφονται 104.169 κατσίκες και πρόβατα και ο συνολικός αριθμός των εν λειτουργία αγελαδοτροφικών εκμεταλλεύσεων, βάσει του Ολοκληρωμένου Πληροφοριακού Συστήματος Κτηνιατρικής της Γενικής Διεύθυνσης του ΥπΑΑΤ για το 2020, έφτασε τις 563 εκμεταλλεύσεις.

Στην Ίο εκτρέφονται 3.500 παραγωγικά ζώα κατά 75% κατσίκια, 25% πρόβατα και περίπου 60 αγελάδες.

Στην Πάρο εκτρέφονται περίπου 10.000 παραγωγικά ζώα, από τα οποία το 50% είναι κατσίκια. Τέλος, στην ευρύτερη περιοχή της ΕΑΣ Λαμίας δραστηριοποιούνται περίπου 4.700 εκμεταλλεύσεις κι εκτρέφονται περίπου 245.500 παραγωγικά ζώα, από τα οποία 13.500 είναι βοοειδή, 157.000 πρόβατα και 75.000 κατσίκια.

οποίο διατίθεται στο εμπόριο ύστερα από ωρίμανση τεσσάρων μηνών.

Η Λουκία Αικατερινιάδου, τέως Διευθύντρια Έρευνας στο Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών, παρουσίασε το ζήτημα της προστασίας των τοπικών φυλών, ενώ ο Γιώργος Παλαιοδής της εταιρείας Geogastronomy είχε την ευθύνη για τη διοργάνωση της παρουσίασης του προγράμματος Best Cheese. ■



Η παράδοση σε συνδυασμό με την τεχνολογία και την μακρόχρονη εμπειρία, έχουν σαν αποτέλεσμα την παραγωγή προϊόντων **άριστης ποιότητας**

ΠΥΤΙΑ ΗΠΕΙΡΩΤΟΠΟΥΛΑ

- Πυτιά ζωική
- Σκόνη
- Υγρή
- Κατσικίσιοι πολτός
- Οξυγαλακτικές καλλιέργειες
- Καλούπια τυριών
- Σακούλες ωρίμανσης τυριών
- Σακούλες vacuum
- Δοχεία τυριών
- Τσαντίλες
- Είδη ατομικής προστασίας
- Όργανα μέτρησης
- Χημικά καθαριστικά
- Πρόσθετα τροφίμων



ΤΣΑΚΑΝΙΚΑΣ Κ. & Α. - ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ Γ. & ΣΙΑ ΕΠΕ

ΕΔΡΑ: Παύλου Μελά 7 • Ιωάννινα
τηλ/fax.: 26510 39801 • email: sales@ipirotopoula.gr
Εργοστάσιο: 10α χλμ Ιωαννίνων - Κονίτσης
Λαφίστα Ιωαννίνων • τηλ.: 26510 61125