Εργα για την τυροκομία στην Ελλάδα

Η Λουκία Αικατερινιάδου, παλαιότερα διευθύντρια Ερευνών στο Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών

True Cheese: Σύστημα ποιότητας True Cheese [illegible] βασίζεται στη βέλτιστη νη αυτόφυτης βλάστησης. Πρόκειται για ένα καινοτόμο προϊόν, το οποίο παράχθηκε μόνο στη περιοχή βλάστησης από γάλα μη-τσαλαμωμένων αγελάδων, που τρέφονταν αποκλειστικά στους ελληνικούς φρουτώδεις βοσκοτόπους σε κάλοκαιρι.

Το τυρί αυτό παράχθηκε και θα παγκοσμιοποιηθεί, για πρώτη φορά, στην Ελλάδα. Υπάρχουν ενδείξεις ότι το προϊόν αυτό συνδέεται [illegible] Σύμφωνα με τη True Cheese ενδεχομένως μια ολοκληρωμένη διαδικασία παραδοσιακής τυροκομίας η οποία, σε συνδυασμό με τη σύγχρονη τεχνογνωσία, σε βάθος τα μέτρα στην επίτευξη του στόχου του έργου.

Το τυρί που παράχθηκε με αυτόν τον τρόπο ανέδειξε τα υψηλότερα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος και θα προσδώσει υπεραξία στο τελικό προϊόν.

Raw Cheese: Το έργο αφορούσε την παραγωγή, για πρώτη φορά στην Ελλάδα, τυριού από γιωτί (δηλαδή, μη παστεριωμένο) αγελαδινό γάλα, τύπου φρεσκίας, και το υλοποίησε η Αμερικανική Γεωργική Σχολή. «Η πρώτη ύλη επιλέγεται ολοκληρωμένα και τρέφεται από την αγελαδοτροφική μονάδα της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής η οποία ακολουθεί συγκεκριμένο πρότυπο βιοκτηνοτροφικής διαχείρισης. Διαμορφώθηκαν προδιαγραφές για την παραγωγική διαδικασία και τη διασφάλιση των χαρακτηριστικών που καθορίζουν την ποιότητα του τελικού προϊόντος» ανέφερε ο επιστημονικός υπεύθυνος του Raw Cheese, διευθυντής Ερευνών του Ινστιτούτου Κτηνιατρικών Ερευνών του ΕΛΓΟ «Δήμητρα», Δρ Γεώργιος Σαμουρής.

Τα πλεονεκτήματα παρασκευής τυριών από γιωτί γάλα είναι τα εξής: δεν χάνονται τα μοναδικά αρωματικά χαρακτηριστικά που προέρχονται από τη διατροφή των ζώων σε φυσικούς βοσκότοπους, δεν καταστρέφεται η φυσική μικροβιακή χλωρίδα του γάλακτος η οποία επιδρά στην ωρίμανση του τυριού και στο πλούσιο άρωμά του, δεν καταστρέφονται ορισμένα ένζυμα ή ενεργοποιούνται άλλα, δεν απενεργοποιούνται οι πρωτεΐνες του γάλακτος από τη δράση της θερμότητας.

ΠΩΣ ΘΑ ΓΙΝΕΙ Η ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Φτιάχνοντας το **τυρί του... μέλλοντος**

Ερευνητικά προγράμματα που έτρεξαν και τρέχουν στην Ελλάδα το τελευταίο διάστημα στοχεύουν στην παραγωγή καινοτόμων τυροκομικών προϊόντων, που αξιοποιούν την εξαιρετική πρώτη ύλη, τη μακραίωνη παραγωγική εμπειρία και την επιστημονική υπεροχή της ελληνικής πανεπιστημιακής και ερευνητικής κοινότητας.

Του **ΘΑΝΑΣΗ ΑΝΤΩΝΙΟΥ**

Ερευνες για τη βελτίωση των υφισταμένων τυροκομικών προϊόντων και την παραγωγή νέων, που θα ενσωματώνουν τις κατακτήσεις της επιστήμης και θα ανταποκρίνονται στις διαφοροποιημένες απαιτήσεις των καταναλωτών, διεξάγονται τα τελευταία χρόνια στον ελληνικό πανεπιστημιακό χώρο, σε συνεργασία με καινοτόμες τυροκομικές επιχειρήσεις από την Ελλάδα. Πρόκειται για έρευνες οι οποίες στις περισσότερες περιπτώσεις στηρίζονται στην κοινοτική ή στην κρατική χρηματοδότηση και συντονίζονται με επιτυχία από δημόσιους φορείς, όπως ο ΕΛΓΟ «Δήμητρα». Ο τελευταίος έχει να επιδείξει αξιοθαύμαστο έργο την τελευταία δεκαετία, παρά τις δυσμενείς συνθήκες που επικράτησαν γενικά στην ελληνική πρωτογενή παραγωγή.

Το πιο πρόσφατο από τα εν λόγω προγράμματα είναι το Best Cheese, στο οποίο, εκτός από τον ΕΛΓΟ «Δήμητρα», ενεργό ρόλο έχουν τρεις ελληνικές ευρωκρατικές επιχειρήσεις. Το πρόγραμμα που φέρει τον τίτλο «Παραγωγή νέων τυριών - καινοτομίες στην παραγωγή και τη βελτίωση τυποποίησης - προώθηση - καινοτομία - ποιότητα στο τυρί - Best Cheese» παρουσιάστηκε πρόσφατα από τον επιστημονικό υπεύθυνο του έργου, Δρα Γεώργιο Σαμουρή, διευθυντή Ερευνών στο Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών του ΕΛΓΟ «Δήμητρα». Η παρουσίαση έγινε στο πανεπιστήμιο «Open Farm», το οποίο λειτουργεί εντός των εγκαταστάσεων του Οργανισμού Κτηνιατρικών Ερευνών και Αλιείας, στην αγορά του Ρέντη. Στο έργο συμμετέχουν τα παρακάτω: τυροκομεία: το Τυροκομείο Νιώτικο εδώ, ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Παρου, η Ενωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Λαμίας (αν αυτά θα γίνει πλοτική τυροκόμηση).

Βρεθήκαμε στην παρουσίαση του έργου Best Cheese, όπου ο Δρ Γεώργιος Σαμουρής παρουσίασε το έργο, τους στόχους και τις δυνατότητες της ελληνικής κτηνοτροφίας και τυροκομίας. Η Λουκία Αικατερινιάδου, πρώην διευθύντρια Ερευνών στο Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών, παρουσίασε το ζήτημα της προστασίας των τοπικών φυλών, ενώ ο Γιώργος Παλιγιάδης της εταιρίας Geographronomy είχε την ευθύνη για τη διοργάνωση της παρουσίασης του προγράμματος Best Cheese.

Δρ ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΑΜΟΥΡΗΣ*

Κυκλάδες και Φθιώτιδα πρωτοπορούν

[illegible] στο πλαίσιο, σύμφωνα με [illegible] του ΟΠΕΚΕΠΕ για το 2020, υπάρχουν 723 αγροτροφικές 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 Ιο εκτρέφονται 3.500 παραγωγικά ζώα (75% κατσίκια, 25% πρόβατα) και περίπου 60 αγελάδες. Στην Πάρο εκτρέφονται περίπου 10.000 παραγωγικά ζώα, από τα οποία το 50% είναι κατσίκια.

Φθιώτιδα

Στην ευρύτερη περιοχή της ΕΑΣ Λαμίας δραστηριοποιούνται περίπου 4.700 εκμεταλλεύσεις και εκτρέφονται περίπου 245.500 παραγωγικά ζώα, από τα οποία 13.500 είναι βοοειδή, 157.000 πρόβατα και 75.000 κατσίκια.

Τα τυριά που προσφέρθηκαν για τη γευσιγνωσία παρουσίασαν η Ελένη Ζαχαίου από το Τυροκομείο «Νιώτικο», ο Μάρκος Κορτσάνος από τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Πάρου και ο Γιώργος Σέργης από την ΕΑΣ Νάξου. Το Τυροκομείο του «Νιώτικο» παρουσίασε το νέο προϊόν, το τυρί «Σκάρκος», από αγελαδινό γάλα και τέσσερα πιπέρια, το οποίο διατίθεται στο εμπόριο ύστερα από ωρίμανση τεσσάρων μηνών.

Η καινοτομία του **Best Cheese**

Να «παντρέψουμε» την παράδοση με τη σύγχρονη τεχνολογία

Στόχος του έργου είναι να εμπλουτιστεί με σύγχρονες μεθόδους παραγωγής γάλακτος και τυροκομικών προϊόντων με τα στοιχεία εκείνα που προαλείφουν τα τοπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά στα προϊόντα, διατηρώντας την ιδιαιτερότητά τους και την τοπική τους ταυτότητα και διασφαλίζοντας υψηλή προστιθέμενη αξία.

Για να το πετύχουμε αυτό, το πρώτο που πρέπει να γίνει είναι η στήριξη του ζωικού κεφαλαίου. Χωρίς την παραγωγή της πρώτης ύλης δεν θα μπορέσουν να παραχθούν τα προϊόντα που θέλουμε. Πρώτος στόχος είναι η αύξηση της παραγωγής γάλακτος μέσα από διάφορες δράσεις στο επίπεδο των κτηνοτρόφων και το δεύτερο μέρος του έργου περιλαμβάνει δράσεις στα συγκεκριμένα τυροκομεία του έργου, ώστε να παραχθούν νέα προϊόντα και να βελτιωθούν τα υπάρχοντα προϊόντα.

Η μικροβιακή χλωρίδα του γάλακτος προέρχεται από τις διάφορες πυροκόκκες περιοχές από το ίδιο το ζώο, από τον στάβλο, από τα ίδια τα τυροκομεία. Η χλωρίδα αυτή πολυσύνθετο έχει πολλά ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στα τυροκομικά προϊόντα, σήμερα όμως, όπως ίσως έχετε παρατηρήσει, πολλά τυροκομικά προϊόντα είναι όμοια. Αυτό μπορεί να είναι καλό, γιατί δείχνει ότι έχουμε περάσει στην τυποποίηση, μπορούμε όμως να εφαρμόσουμε και την παράδοση, αν καταφέρουμε να απομονώσουμε τέτοιους μικροβιακούς οργανισμούς, τοπικούς, εφαρμόζοντας πλήρωση τεχνολογία. Να πανταρέψουμε, δηλαδή, την παράδοση με τη σύγχρονη τεχνολογία.

Υπάρχουν τυροκομικές μονάδες στα ελληνικά νησιά και άλλοι οι οποίες παράγουν προϊόντα και έχουν ανακαλύψει την παράδοση χρησιμοποιώντας φυσική ουσία και μικροοργανισμούς για την παραγωγή γιαουρτιού, τους οποίους παράγουν οι ίδιοι. Εχουν προσαρμόσει κατά τέτοιον τρόπο τον εξοπλισμό που διαθέτουν, έτσι ώστε με τη νέα τεχνολογία να εφαρμόσουν μεθόδους παραδοσιακής τυροκόμησης. Απαραίτητες προϋποθέσεις για κάτι τέτοιο είναι μια πρώτη ύλη απαλλαγμένη από τα μεταδοτικά στων ανθρώπο νοσήματα και η διαχείριση της ανάγκης στη μονάδα να βρίσκεται σε εξαιρετικά επίπεδα. Υπάρχουν πολλά μικρά τυροκομεία-οικογένειες, τα οποία θα επιπεφτούμε, όπου σκαπτόνεται η τέχνη του κτηνοτρόφου: ο οποίος παράγει γάλα και φτιάχνει τυρί. Από τα τυροκομεία που συμμετέχουν στο έργο θα συλλέξουμε δείγματα και θα αξιοποιούμε τους μικροοργανισμούς που δίνουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στα προϊόντα. Εχουμε συλλέξει πάνω από 1.000 τέτοιους μικροοργανισμούς από διάφορες περιοχές της Ελλάδας και η ανάγκη μας είναι, να τους χρησιμοποιήσουμε σε καλλιέργεια για εμπορικός σκοπούς. Να δημιουργήσουμε δηλαδή τις τοπικές καλλιέργειες για να μην είναι αναγκασμένοι οι τυροκόμοι να αγοράζουν τις καλλιέργειες ξένων χωρών, οι οποίες είναι προσαρμοσμένες σε άλλες συνθήκες. Είναι ένα μακρόπνοο σχέδιο στο Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών του ΕΛΓΟ «Δήμητρα», έτσι ζωές, ακόμα κι αν αποχωρήσουμε εμείς, να συνεχιστεί αυτό το έργο από τους συνεργάτες του και κάποιοι να φτάσουμε δικές μας τοπικές καλλιέργειες για τα τυριά μας.

«Να δημιουργήσουμε τοπικές καλλιέργειες για να μην είναι αναγκασμένοι οι τυροκόμοι να αγοράζουν τις καλλιέργειες ξένων χωρών, οι οποίες είναι προσαρμοσμένες σε άλλες συνθήκες»

Η καινοτομία μέσα του έργου Best Cheese συνίσταται στην ανάπτυξη και εφαρμογή συστήματος διαχείρισης των κτηνοτροφικών μονάδων, στη βελτίωση των τυροκομικών προϊόντων με την προσθήκη αυτόχθονων οξυγαλακτικών στελεχών κατά την παραγωγική διαδικασία, στελέχη τα οποία θα βελτιώσουν τη γεύση, το άρωμα, την σύσταση και τη δομή των τυριών. Επίσης η καινοτομία συνίσταται στην ανάπτυξη προϊόντων, δηλαδή νέων τυριών -για παράδειγμα, το Τυροκομείο Ιου θα αναπτύξει νέο προϊόν με σιθάρια Ιόιου, στην ανάπτυξη σχεδίου μάρκετινγκ και τη σύνδεση των παραγόμενων τοπικών προϊόντων με την τοπική γαστρονομία σε ξενοδοχεία και χώρους εστίασης».

*Πανεπιστήμιο Ερευνών του Ινστιτούτου Κτηνιατρικών Ερευνών του ΕΛΓΟ «Δήμητρα»