



Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό ίδρυμα Θεσσαλονίκης
Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής
Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας

Ελληνικά παραδοσιακά τυριά και η θέση τους στην αγορά τροφίμων

Τυριτίδου Σοφία

Υπεύθυνη καθηγήτρια
Πρίτσα Αγαθή

Σκοπός της εργασίας αυτής είναι:

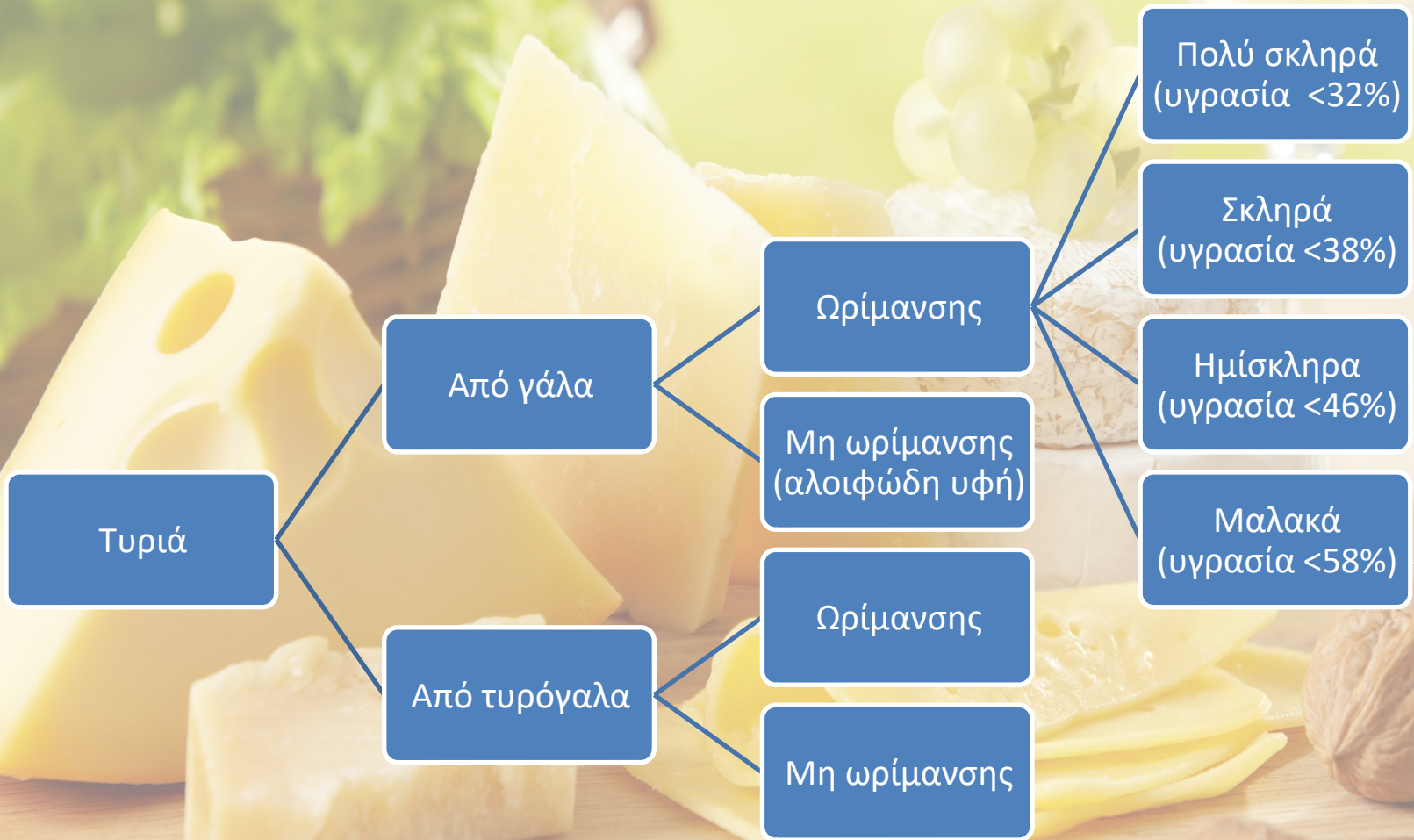
- Η καταγραφή των τυροκομικών προϊόντων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.
- Η καταγραφή της στάσης των καταναλωτών απέναντι στα ελληνικά παραδοσιακά τυριά ως προς την προτίμηση και τα χαρακτηριστικά τους μεταξύ των δύο φύλων.
- Η καταγραφή της συχνότητας κατανάλωσης τυροκομικών προϊόντων ανα φύλο.

Το Τυρί

Ως τυρί ορίζεται το προϊόν που παράγεται από γάλα και αποτελεί προϊόν ωρίμανσης του πήγματος (στάλπης) που είναι απαλλαγμένο από το τυρόγαλα στον επιθυμητό κάθε φορά βαθμό.

Παρασκευάζεται με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων που δρουν ανάλογα σε γάλα ή σε μερικώς αποβουτυρωμένο γάλα ή σε μίγματα αυτών ή και σε μίγματα αυτών με κρέμα γάλακτος (αφρόγαλα) (Ελληνικός Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, 1988).

Κατάταξη ελληνικών τύπων τυριών



(Ελληνικός κώδικας τροφίμων και ποτών, 2011)

Ελληνικά τυριά Π.Ο.Π.

Η Ελλάδα παρουσιάζει αφθονία σε παραδοσιακά τυριά εκ των οποίων τα περισσότερα χαρακτηρίζονται ως τυριά Π.Ο.Π (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) και προστατεύονται σε κοινοτικό επίπεδο (χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης).

Η διαδικασία παραγωγής τους προσαρμόζεται στους όρους που απορρέουν από την νομοθεσία και τις σύγχρονες τεχνολογικές εξελίξεις, με τρόπο που δεν αλλοιώνει τον παραδοσιακό τους χαρακτήρα

Τα μαλακά ελληνικά τυριά (Π.Ο.Π.)

- **Ανεβατό** (Νομός Γρεβενών και επαρχία Βοίου Νομού Κοζάνης)
- **Γαλοτύρι** (Ηπειρος και Θεσσαλία)
- **Καλαθάκι Λήμνου** (Λήμνος)
- **Κατίκι Δομοκού** (Δομοκός, Φθιώτιδα)
- **Κοπανιστή** (Κυκλάδες)
- **Ξυνομυζήθρα Κρήτης** (Κρήτη)
- **Πηχτόγαλο Χανίων** (Χανιά, Κρήτη)
- **Φέτα** (Μακεδονία, Θράκη, Ηπειρος, Θεσσαλία, Στ.Ελλάδα, Νησιά Β.Α. Πελοπόννησος).
- **Ξύγαλο Σητείας** (Σητεία, Κρήτη)

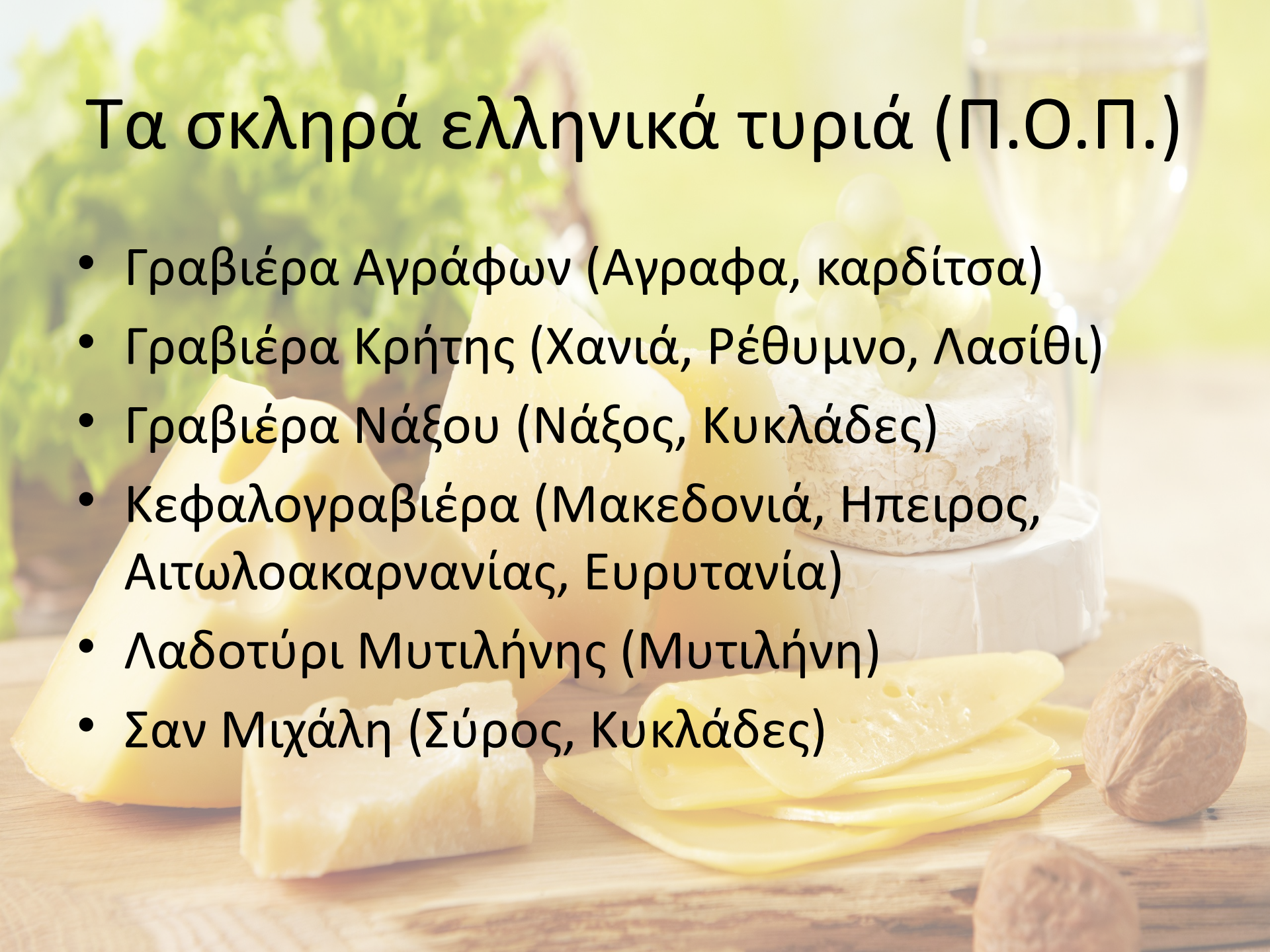
Τα ημίσκληρα ελληνικά τυριά (Π.Ο.Π.)

- **Κασέρι** (Μακεδονία, Θεσσαλία, Ξάνθη, Νησιά Β.Α)
- **Μετσοβόνε** (Μέτσοβο, Ιωάννινα)
- **Μπάτζος** (Μακεδονία, Θεσσαλία)
- **Σφέλα** (Νότια Πελοπόννησος)
- **Φορμαέλα Αράχωβας-Παρνασσού** (Αράχωβα, Βοιωτία)



Τα σκληρά ελληνικά τυριά (Π.Ο.Π.)

- Γραβιέρα Αγράφων (Αγραφα, καρδίτσα)
- Γραβιέρα Κρήτης (Χανιά, Ρέθυμνο, Λασιίθι)
- Γραβιέρα Νάξου (Νάξος, Κυκλάδες)
- Κεφαλογραβιέρα (Μακεδονιά, Ηπειρος, Αιτωλοακαρνανίας, Ευρυτανία)
- Λαδοτύρι Μυτιλήνης (Μυτιλήνη)
- Σαν Μιχάλη (Σύρος, Κυκλάδες)

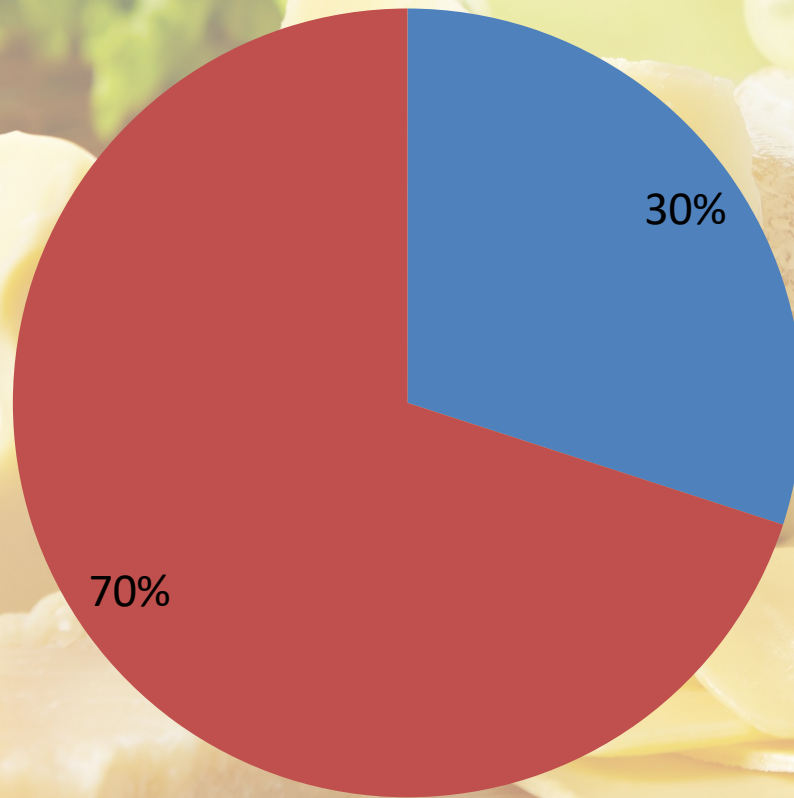


Μεθοδολογία έρευνας

- Διαμορφώθηκε ερωτηματολόγιο 34 ερωτήσεων ανοιχτού και κλειστού τύπου καθώς και ερωτήσεων τύπου Likert.
- Το δείγμα αποτελείται από 33 άντρες και 76 γυναίκες που διαμένουν στην Θεσσαλονίκη ηλικίας από 18-56 ετών
- Συμπληρώθηκαν 117 ερωτηματολόγια από τα οποία τέθηκαν προς ανάλυση τα 109
- Πραγματοποιήθηκε έλεγχος χ^2 σε επίπεδο σημαντικότητας 95%
- Η στατιστική επεξεργασία των δεδομένων έγινε με το στατιστικό πακέτο IBM SPSS Statistics 23.0

Κατανομή δείγματος ανα φύλο

Φύλο



30%

■ 1 Σειράς

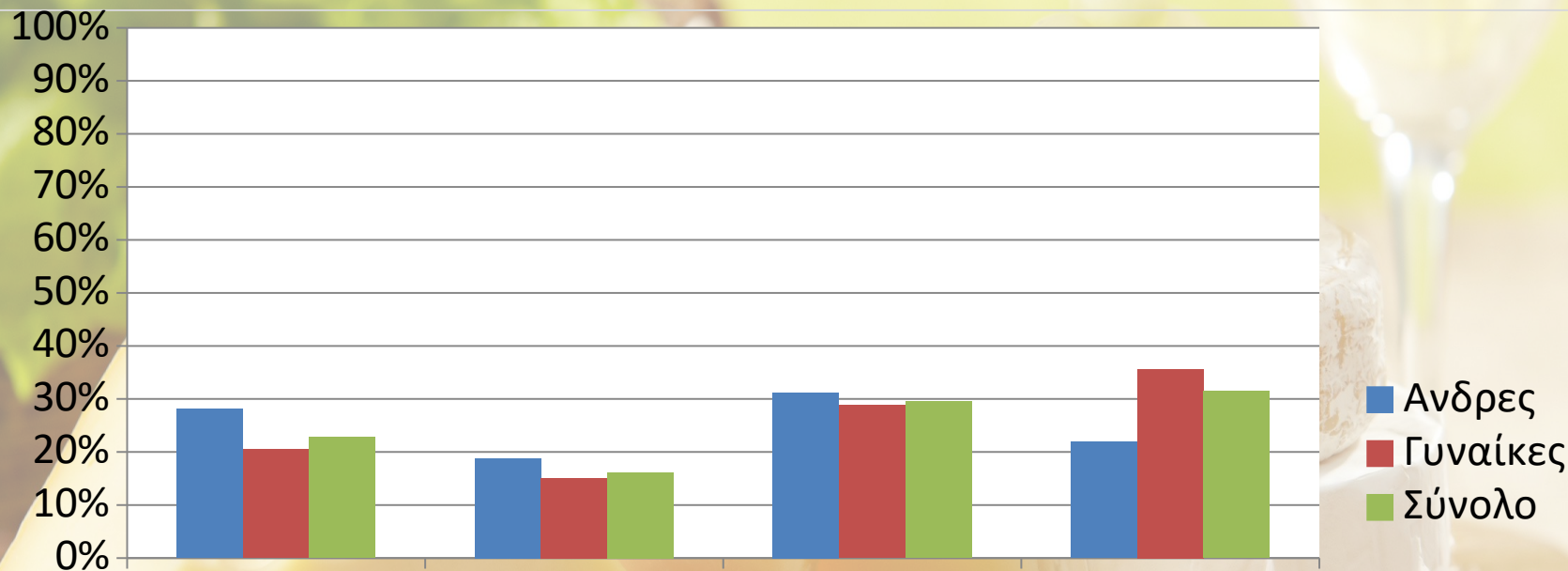
70%

Ανθρωπομετρικά δεδομένα δείγματος

	Άντρες (n=33)			Γυναίκες (n=76)			Σύνολο (n=109)
		Min	Max		Min	Max	
Ηλικία (έτη)	34 ± 9	19	56	30 ± 10	18	54	31 ± 10
Βάρος (kg)	89.9 ± 13.1	68	122	62.5 ± 11.2	46	104	70.8 ± 17.3
Ύψος (m)	1.79 ± 0.06	1.67	1.93	1.63 ± 0.11	1.50	1.78	1.68 ± 0.13
ΔΜΣ (kg/m ²)	28 ± 4.4	21.67	39.80	24.3 ± 10	16.61	102.88	25.5 ± 8.9

- Το πλήθος των ατόμων που συμμετείχαν στην έρευνα ήταν 109 άτομα.
- Οι 33 ήταν άντρες με μέσο όρο ηλικίας τα 34 έτη, μέσο όρο βάρους τα 89.9kg, μέσο όρο ύψους τα 1.79m και μέσο όρο ΔΜΣ 28kg/m², που δηλώνει άτομα υπέρβαρα.
- Οι γυναίκες ήταν 76 με μέσο όρο ηλικίας τα 30 έτη, μέσο όρο βάρους τα 62.5kg, μέσο όρο ύψους τα 1.63m και μέσο όρο ΔΜΣ 24.3kg/m² με φυσιολογικές τιμές 18.5-24.9kg/m².

Κατηγορίες τυριών κατά προτίμηση ανά φύλο και συνολικά (p-value=0,096)



Τυρί τυρογάλακτος

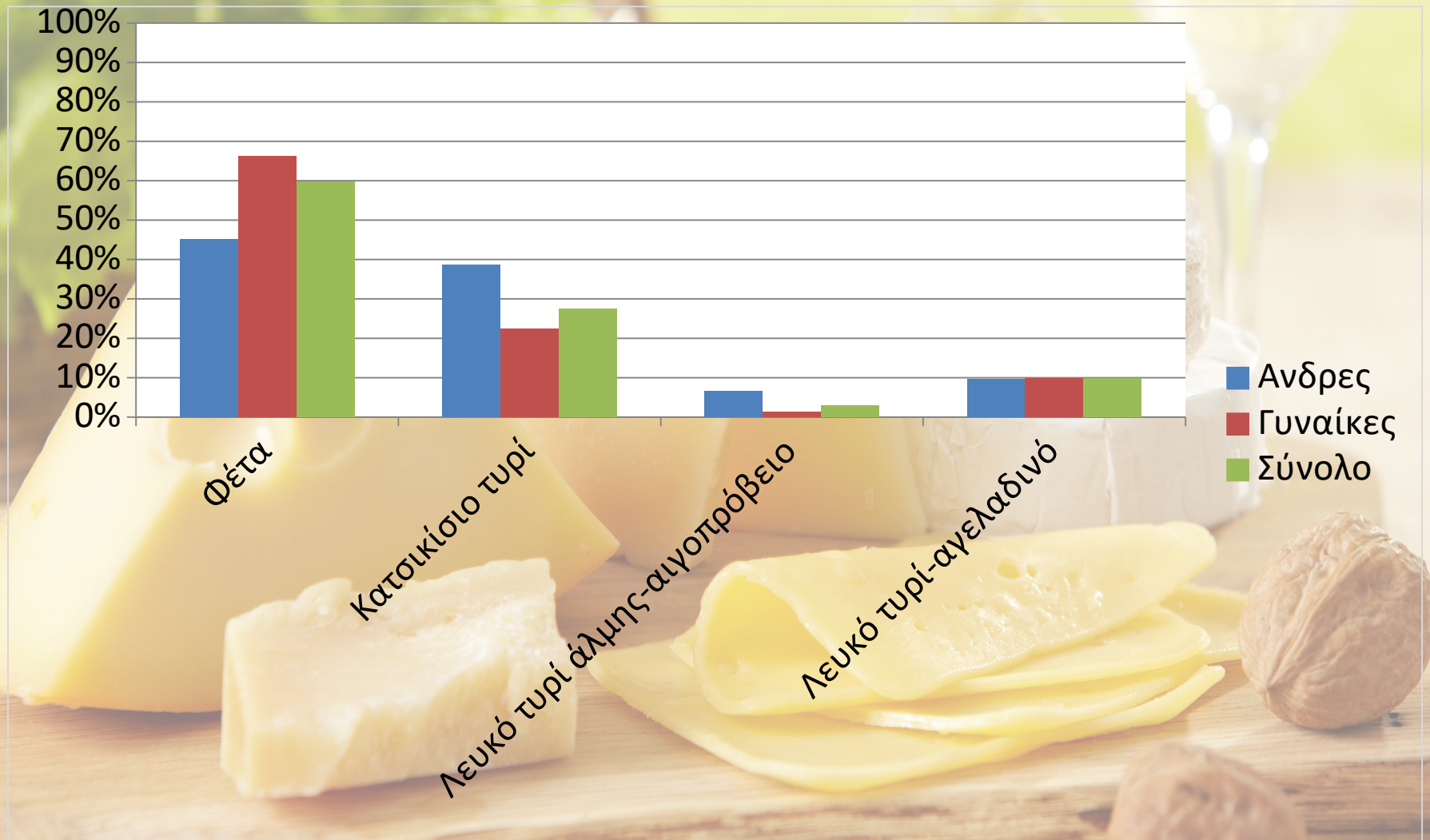
Ημισκληρο τυρί

Μαλακό τυρί

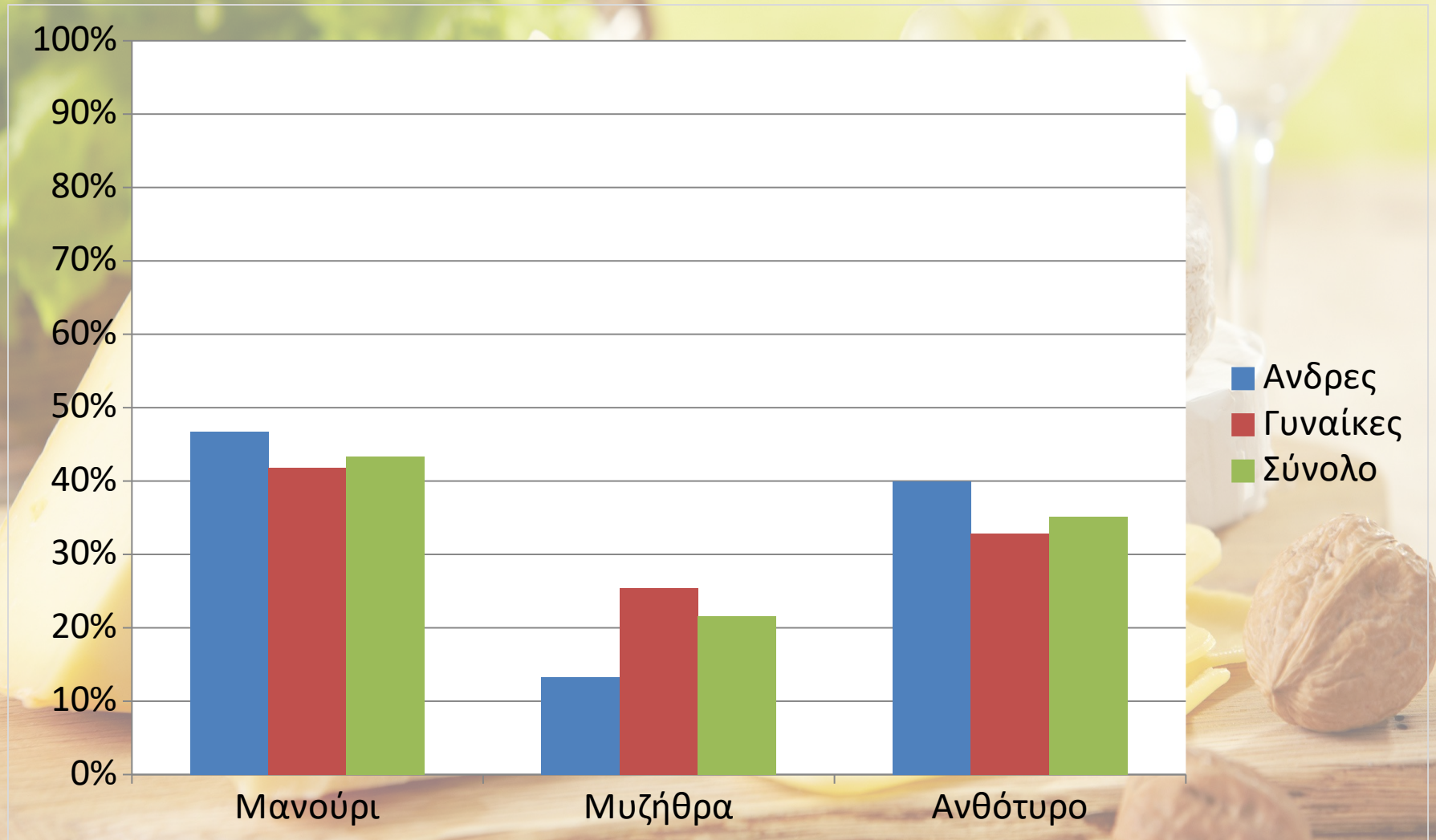
Σκληρό τυρί

Ανδρες
Γυναίκες
Σύνολο

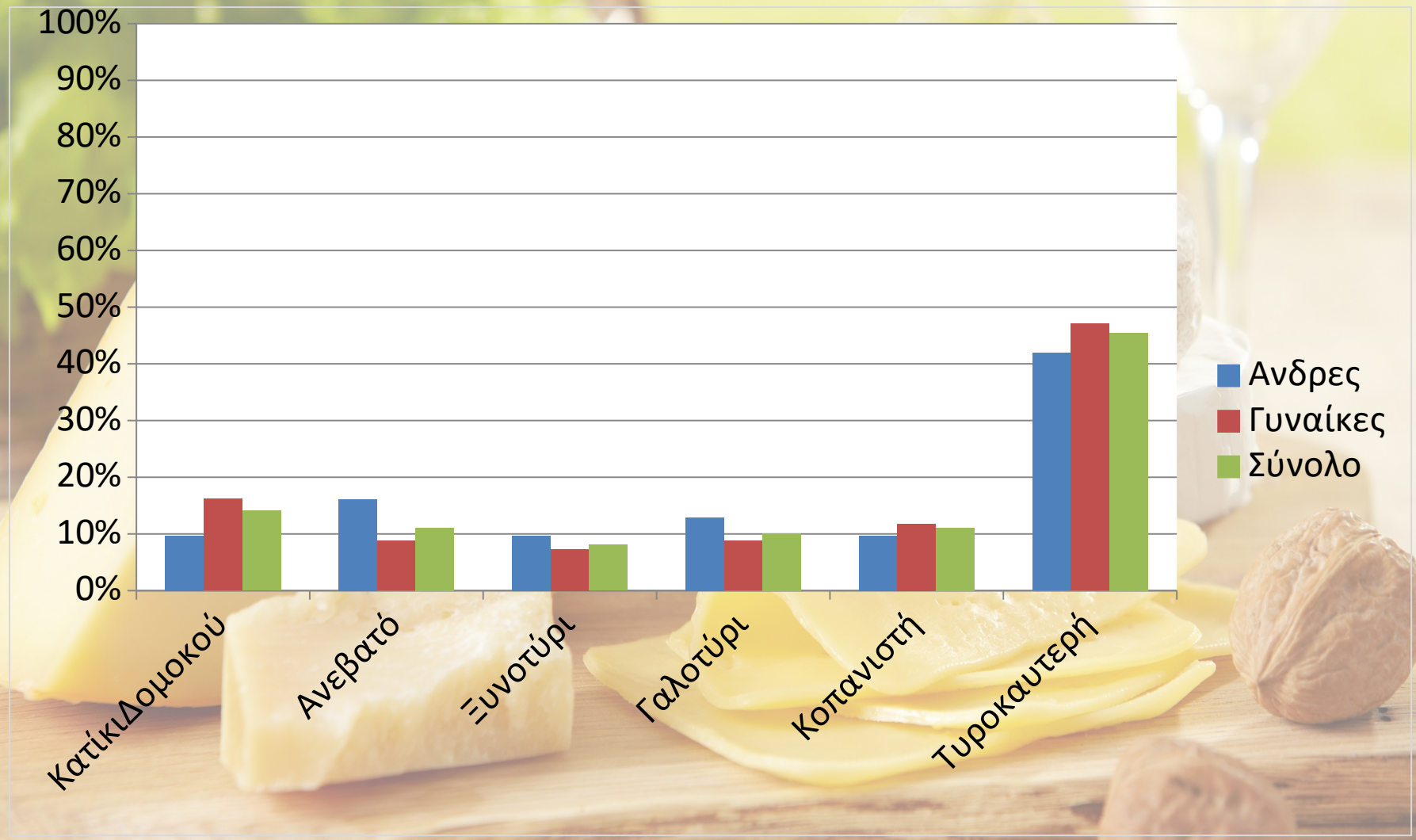
Μαλακά τυριά κατά προτίμηση ανά φύλο και συνολικά (p-value=0,205)



Τυριά τυρογάλακτος κατά προτίμηση ανά φύλο και συνολικά (p-value=0,111)



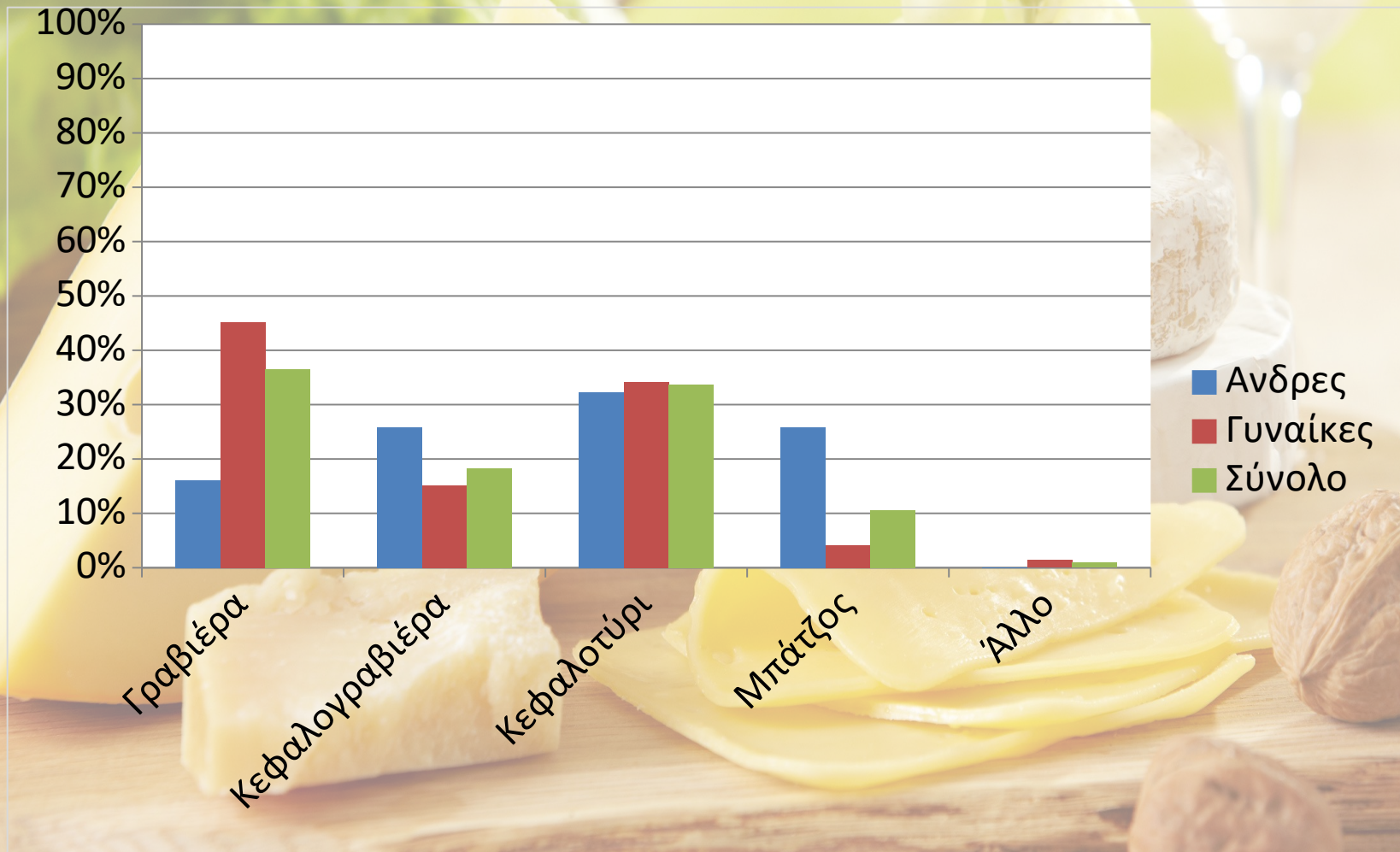
Μαλακά τυριά αλσιφώδους υφής κατά προτίμηση ανά φύλο και συνολικά (p-value=0,369)



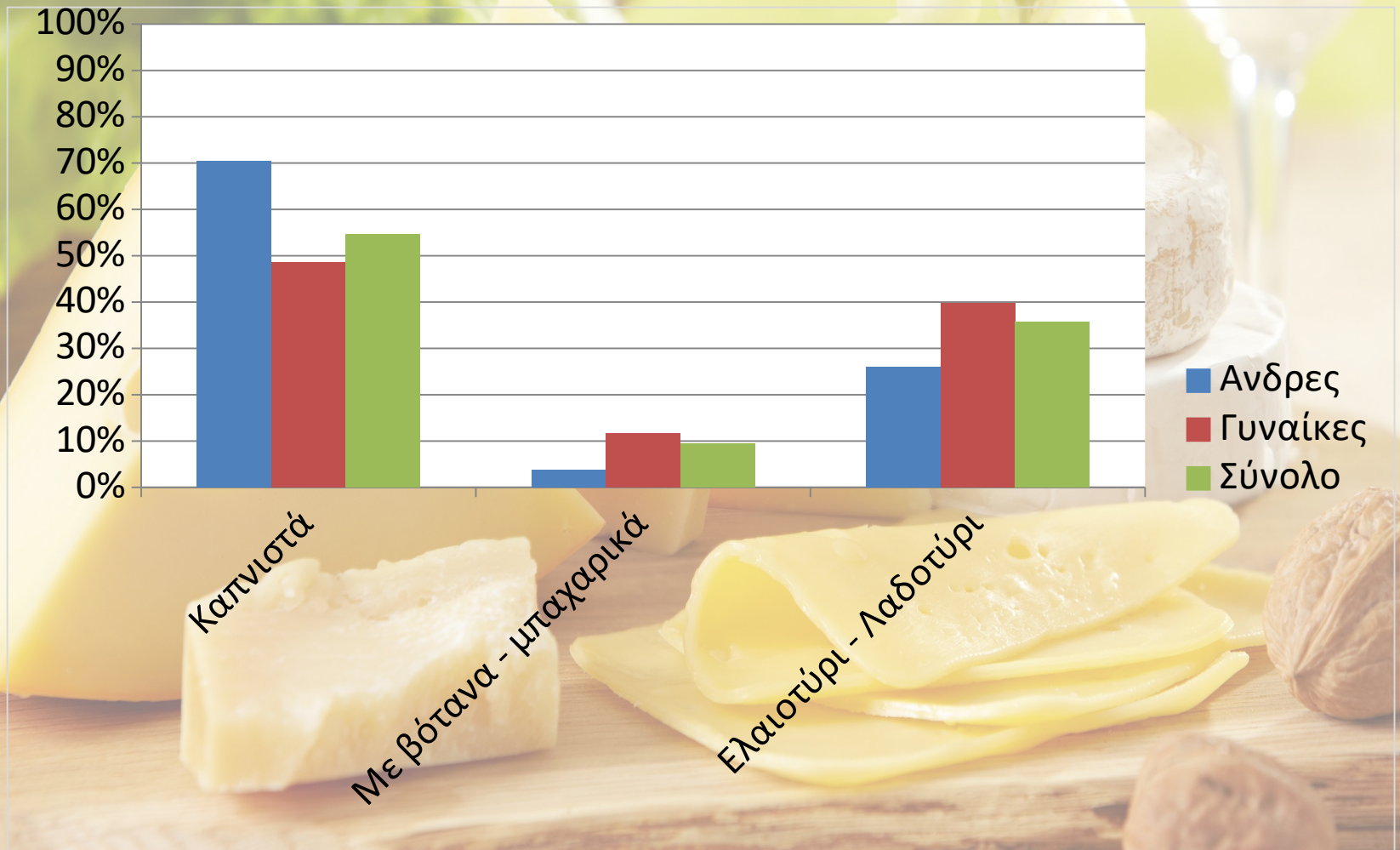
Τύποι ημίσκληρων τυριών κατά προτίμηση ανά φύλο και συνολικά (p-value=0,665)



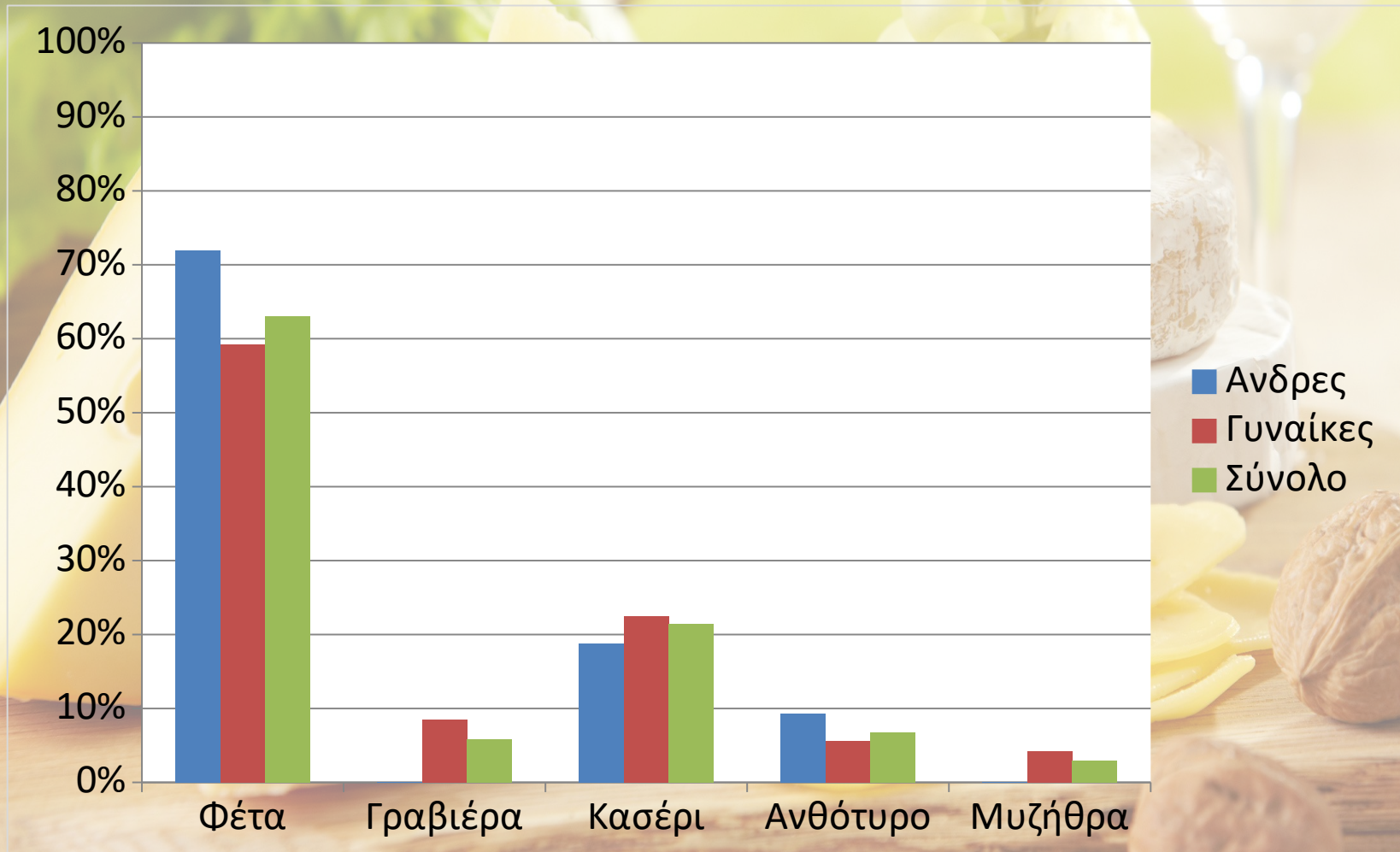
Σκληρά τυριά κατά προτίμηση ανά φύλο και συνολικά (p-value=0,198)



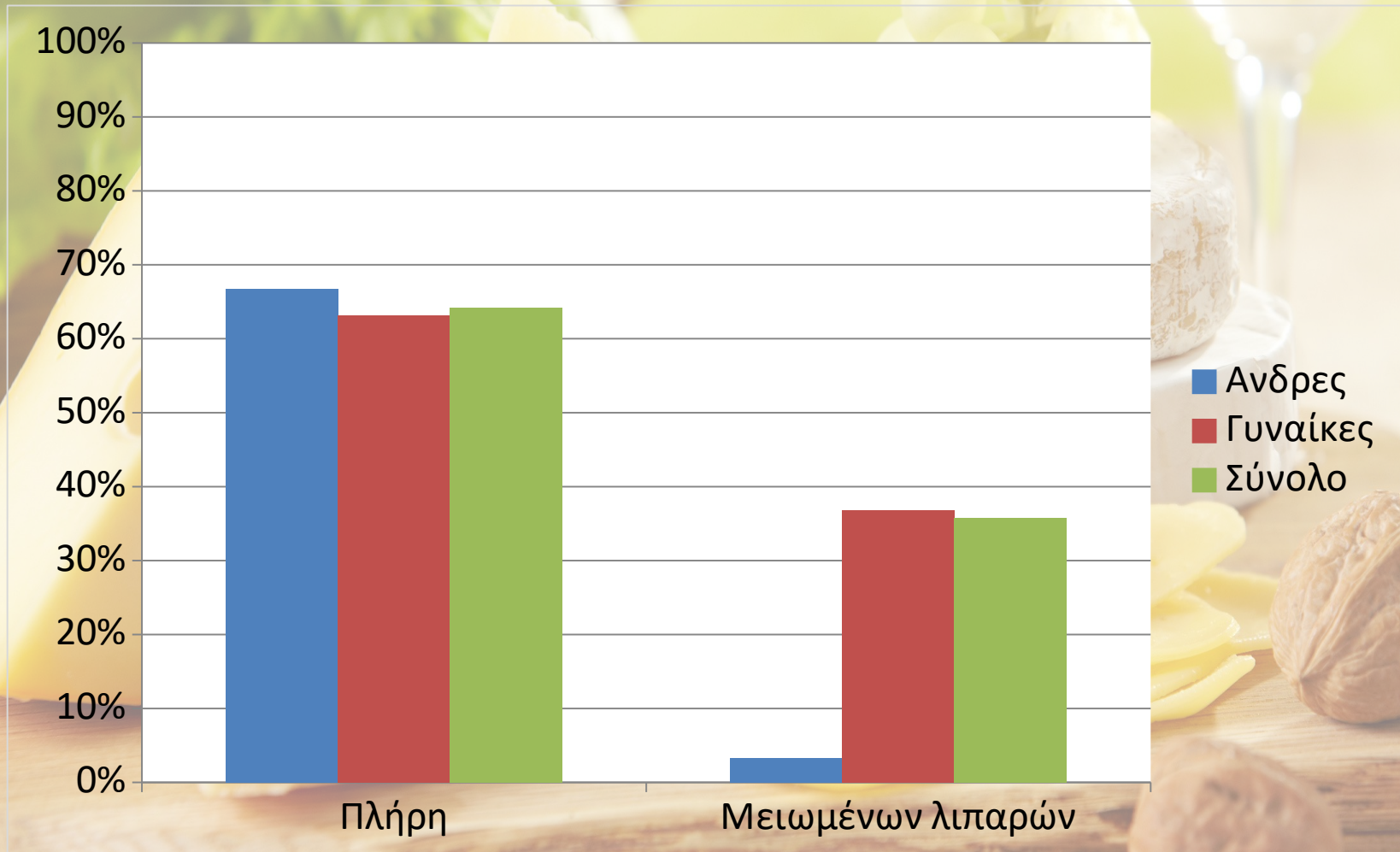
Ειδικές κατηγορίες τυριών κατά προτίμηση ανά φύλο και συνολικά (p-value=0,431)



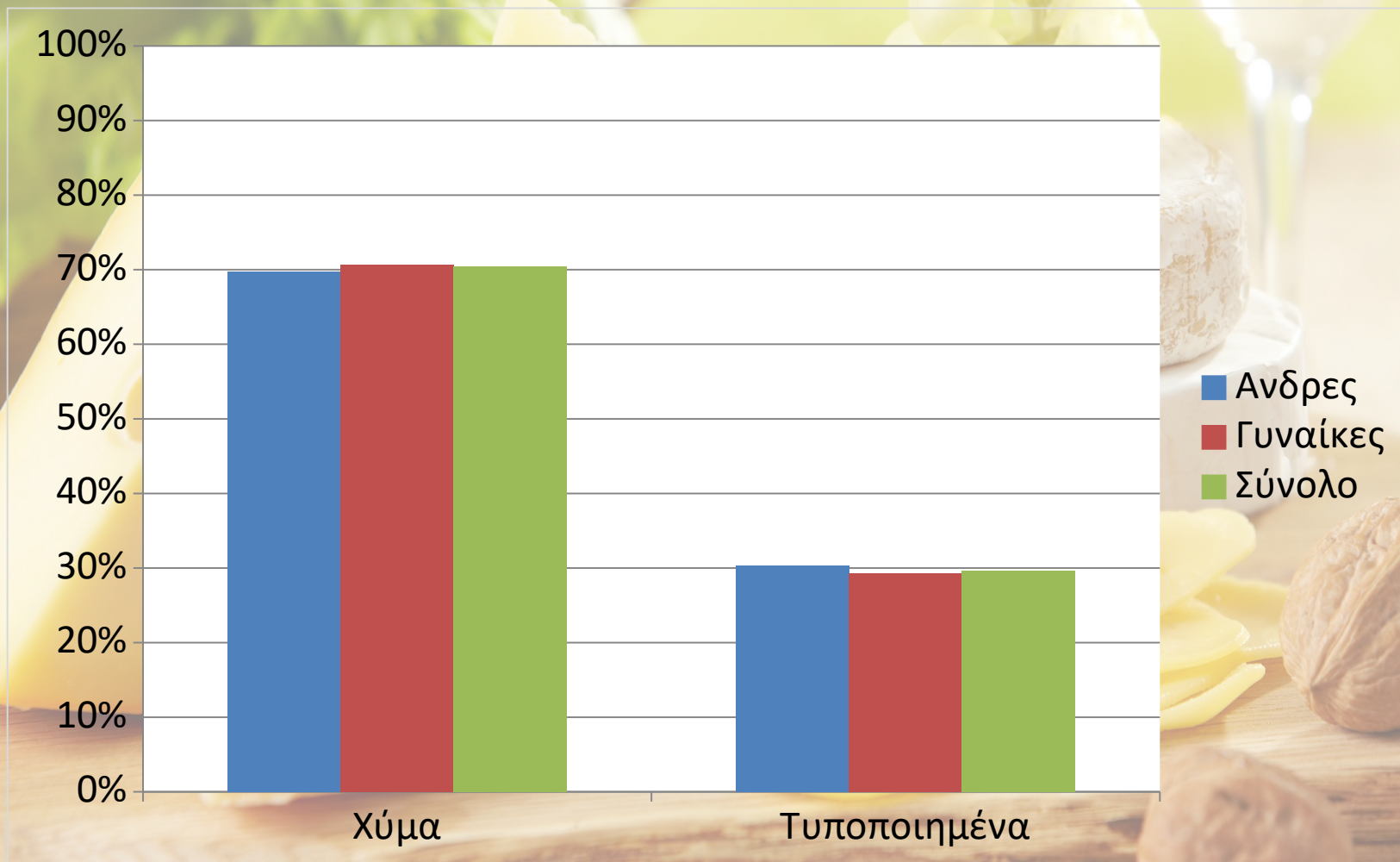
Τυριά που καταναλώνονται περισσότερο ανά φύλο και συνολικά (p-value=0,154)



Επιλογή τυριών βάση λιποπεριεκτικότητας ανά φύλο και συνολικά (p-value=0,726)



Επιλογή τυριών βάση συσκευασίας ανά φύλο και συνολικά (p-value=0,919)

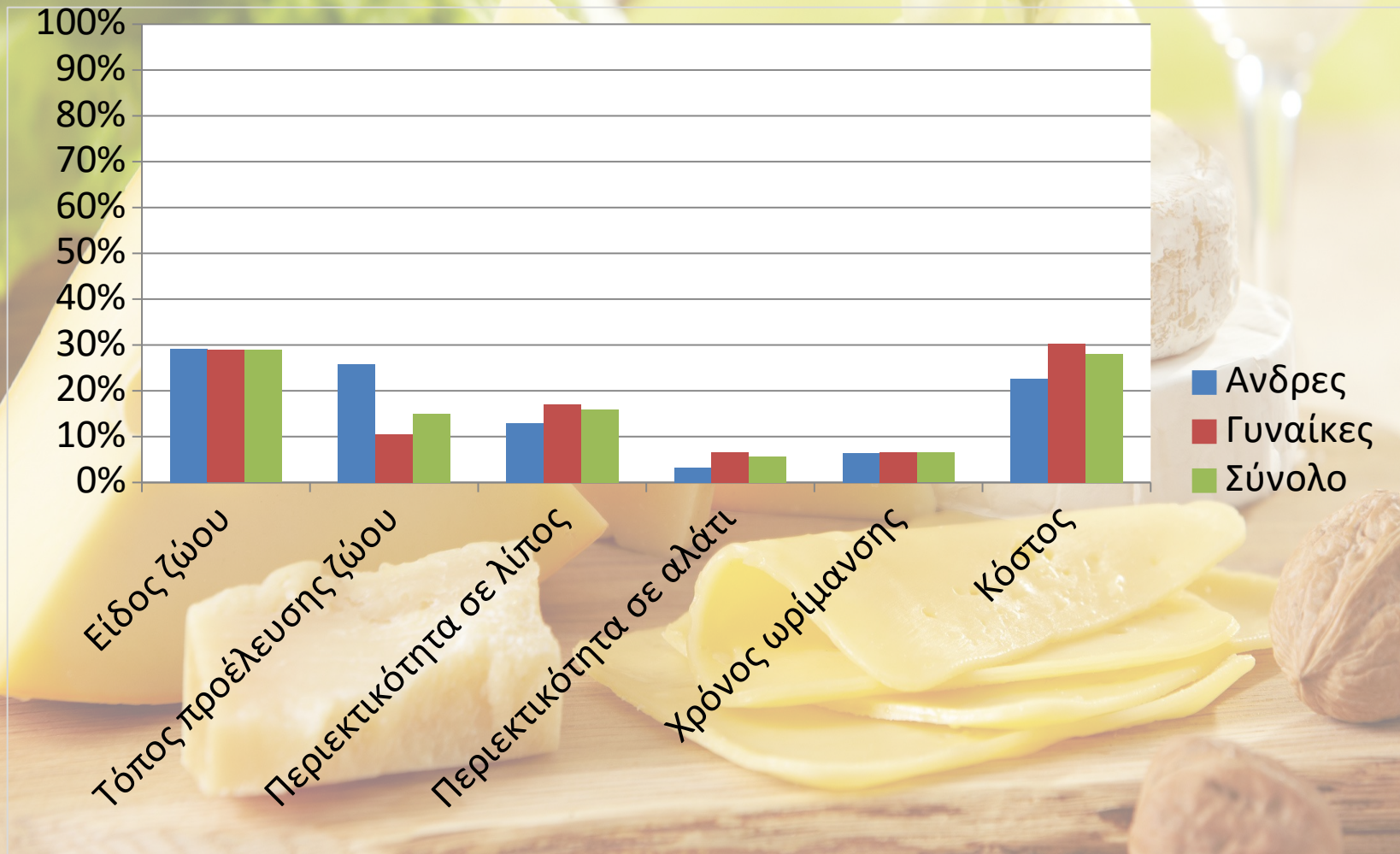


Επιλογή τυριών βάση τρόπου παρασκευής ανά φύλο και συνολικά (p-value=0,522)

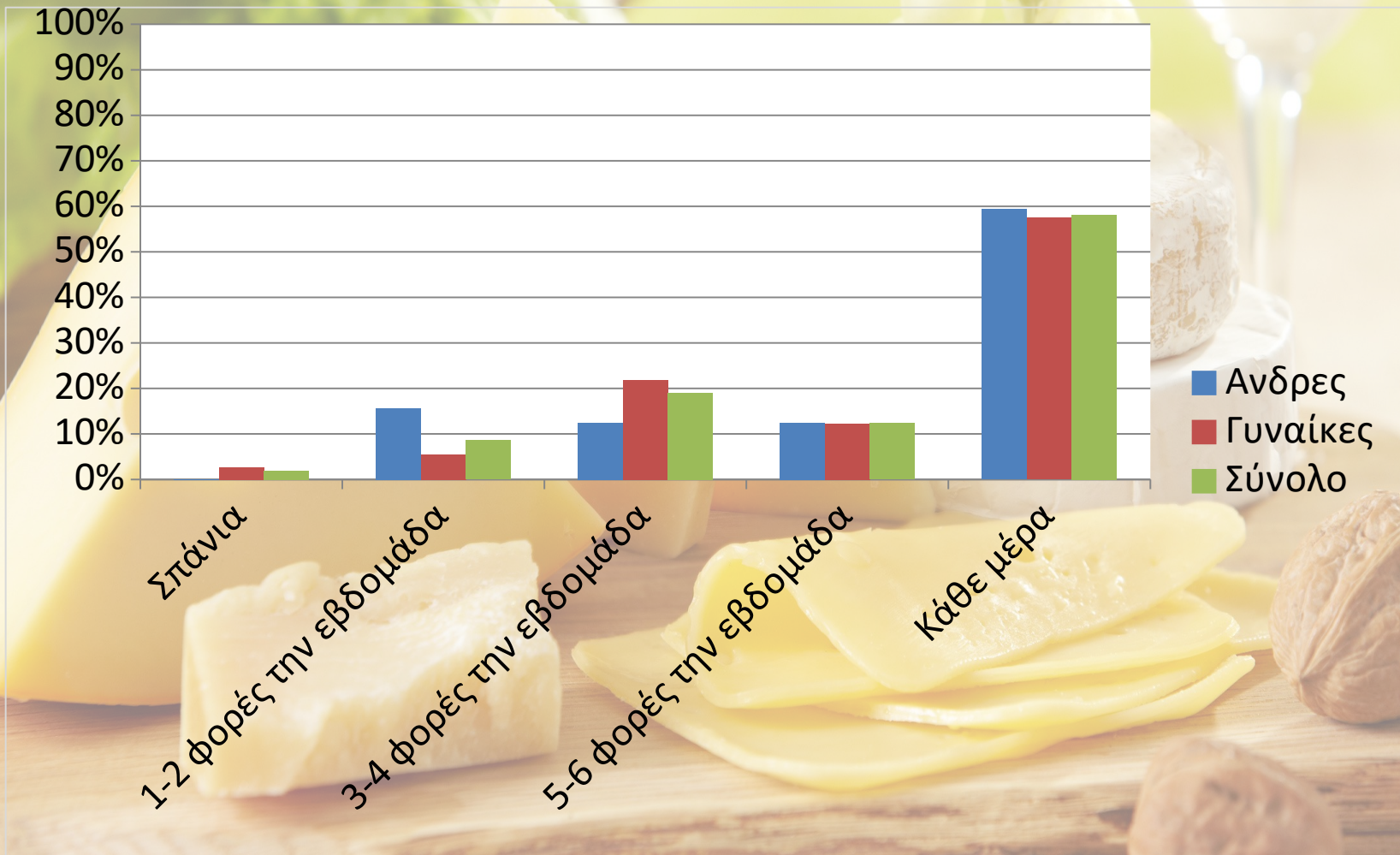


Επιλογή τυριών βάση επιπλέον χαρακτηριστικών ανά φύλο και συνολικά

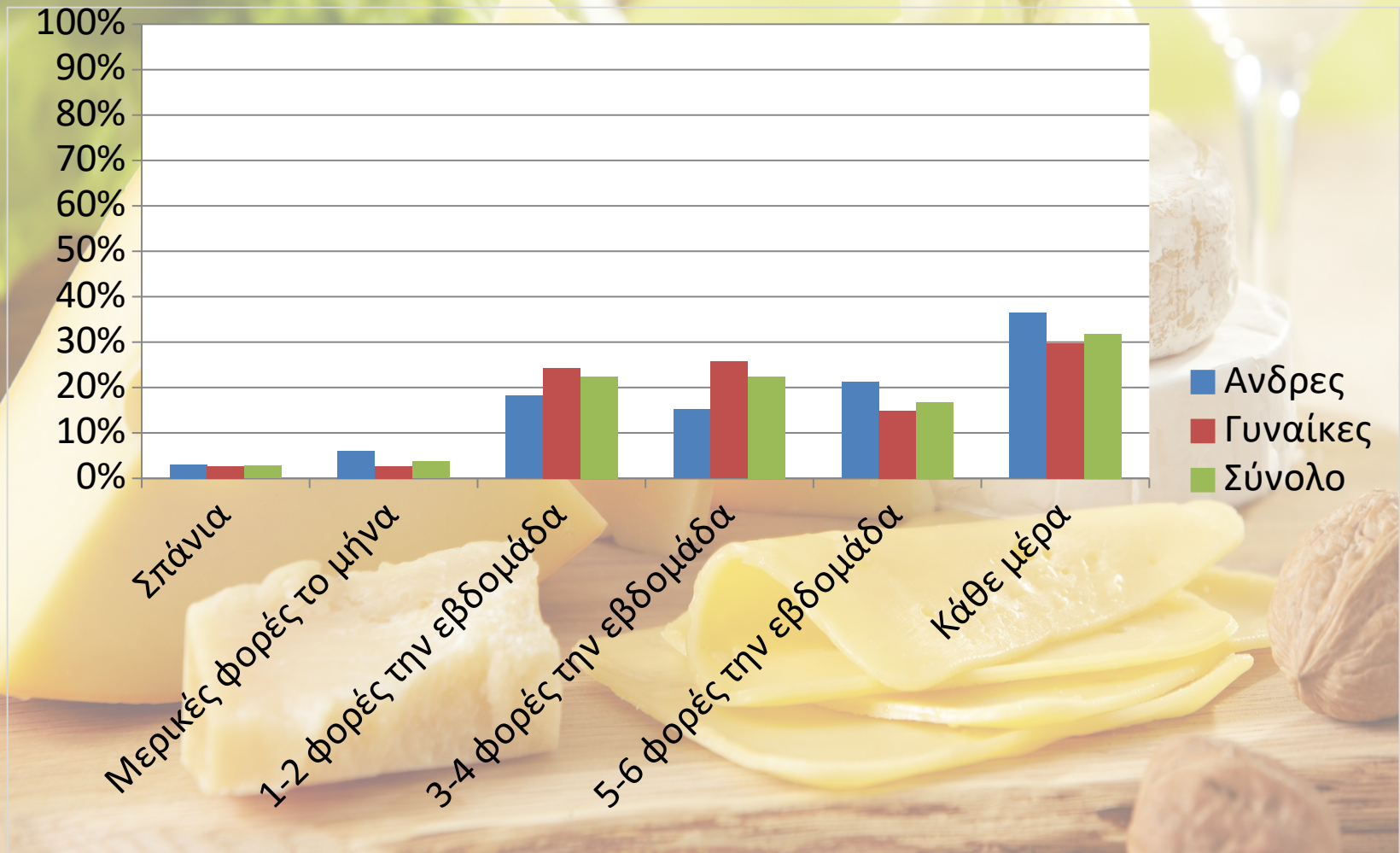
(p-value=0,839)



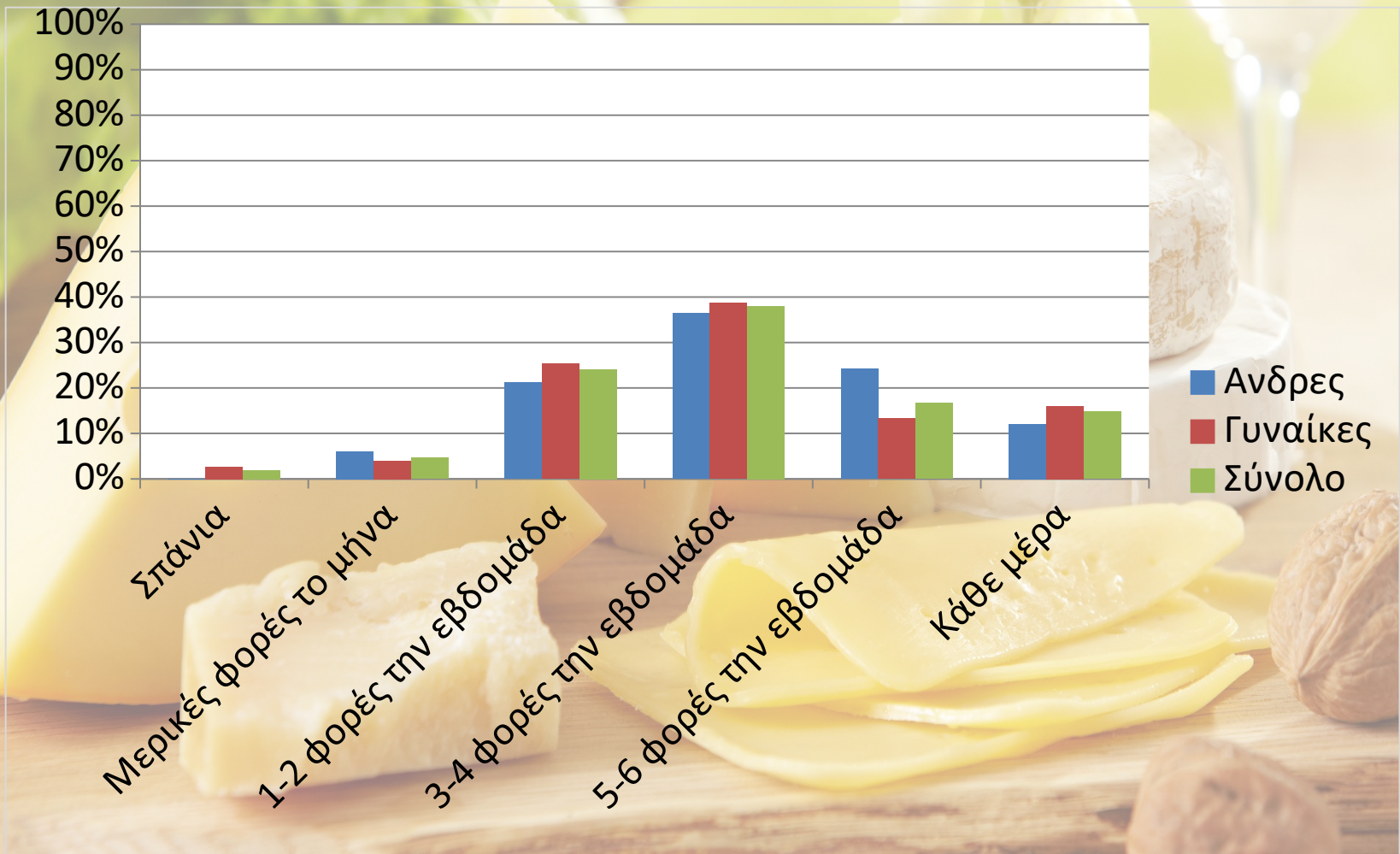
Συχνότητα κατανάλωσης τυροκομικών προϊόντων ανά φύλο και συνολικά (p-value=0,331)



Συχνότητα κατανάλωσης λευκών τυριών ανά φύλο και συνολικά (p-value=0,689)

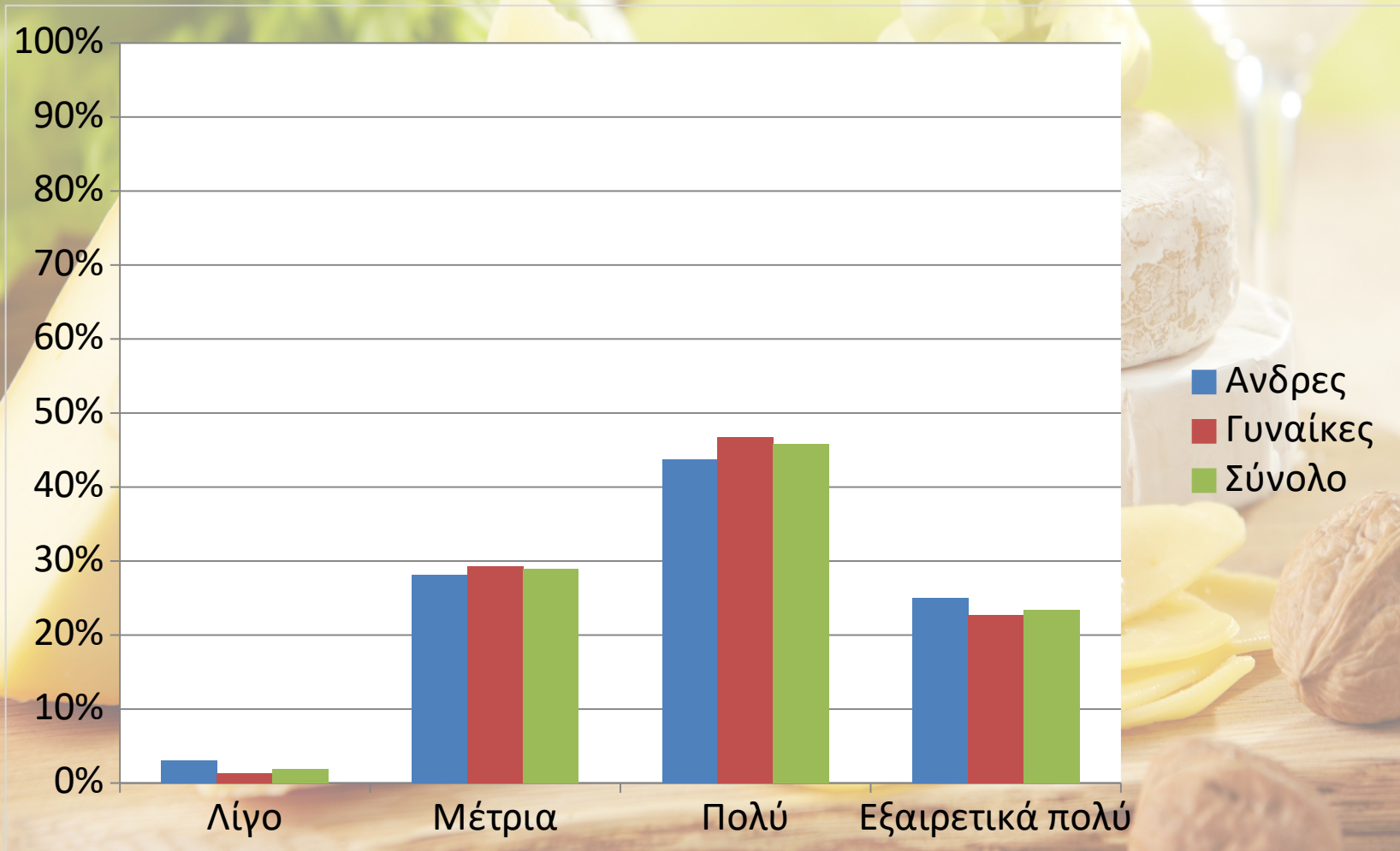


Συχνότητα κατανάλωσης κίτρινων τυριών ανά φύλο και συνολικά (p-value=0,676)



Πόσο αναγκαία θεωρείται την κατανάλωση τυροκομικών καθημερινά ανά φύλο και συνολικά

(p-value=0,921)



Συμπεράσματα

- Ο σύγχρονος καταναλωτής, καθώς το μεγαλύτερο μέρος του δείγματος ήταν νεαρά άτομα ηλικίας 30-40 ετών, επιλέγει να καταναλώνει τυροκομικά προϊόντα ελληνικής προέλευσης που παρασκευάστηκαν με παραδοσιακό τρόπο.
- Η φέτα ξεχωρίζει σε μεγάλο βαθμό αφού κατέχει την πρώτη θέση σε προτίμηση, συγκριτικά με τα υπόλοιπα είδη τυριών.
- Σε ευνοϊκή θέση βρίσκεται επίσης το μανούρι, το κασέρι, τα καπνιστά τυριά και στα δυο φύλα ενώ όσον αφορά τα σκληρά τυριά, στους άντρες φαίνεται να αρέσουν περισσότερο τα πιο αλμυρά τυριά ενώ στις γυναίκες οι πιο ήπιες γεύσεις.

Συμπεράσματα

- Το μεγαλύτερο μέρος του δείγματος θεωρεί πολύ σημαντική την καθημερινή κατανάλωση τυροκομικών προϊόντων και ιδιαίτερα του λευκού τυριού.
- Μεγάλο ρόλο τόσο στους άντρες όσο και στις γυναίκες παίζουν η τιμή και η ποιότητα των τυριών.



Ευχαριστώ πολύ για την
προσοχή σας!

