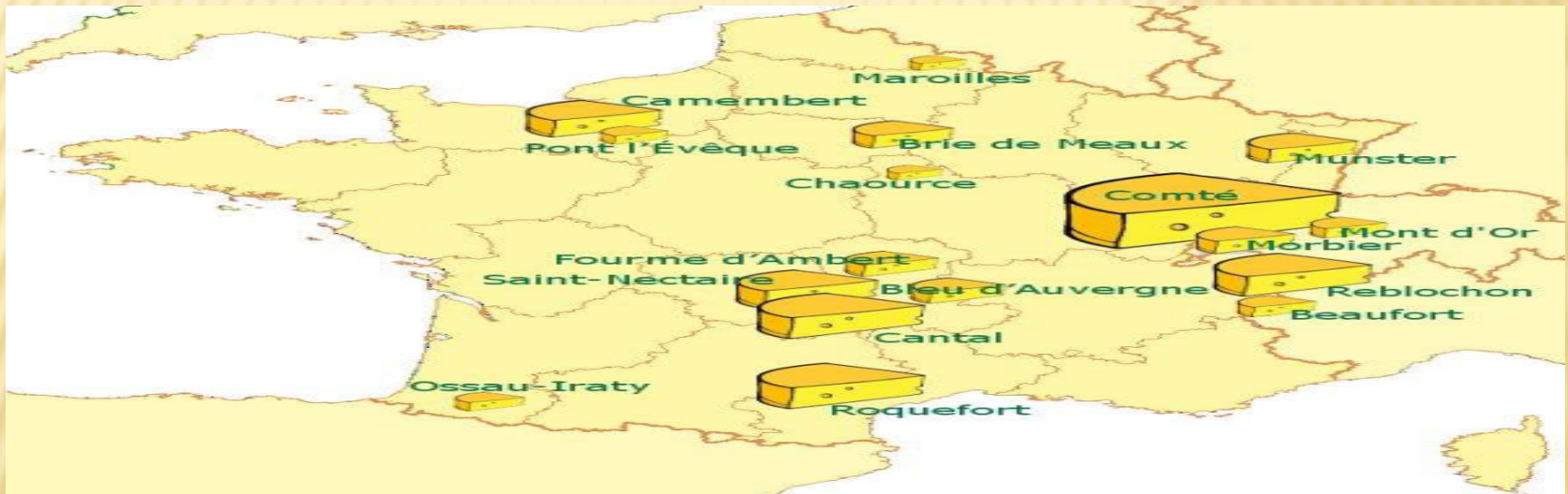


ΑΝΩΤΑΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΣΧΟΛΗ : ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ



ΤΜΗΜΑ : ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΓΑΛΛΙΚΑ ΤΥΡΙΑ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ



Επιβλέπων :
Αλέξανδρος Μουμτζής
Επιστημονικός συνεργάτης

Εργασία του φοιτητή:
Ιγνατιάδη Αλέξανδρου

Σκοπός της εργασίας είναι να γίνει καταγράψει, ενημέρωση και παρουσιάσει όλων γαλλικών τυριών που προστατεύονται από το (ΑΟС) η αλλιώς (ΠΟΠ).

Θα εξηγήσουμε τις βασικές αρχές τις τυροκομίας, του (ΠΟΠ) και του (ΑΟС), τον σκοπό και τον ρόλο που διαδραματίζουν καθώς επίσης θα γίνει μια αναφορά για τα πιο δημοφιλή γαλλικά τυριά

ΓΕΝΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

- ✘ Πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στην τυροκομία
- ✘ το γάλα
- ✘ η πυτιά, ή ανάλογα παρασκευάσματα
- ✘ το αλάτι
- ✘ Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του τυριού
- ✘ Το γάλα
- ✘ Το είδος του ζώου
- ✘ Ή εποχή
- ✘ Το στάδιο της γαλακτικής περιόδου
- ✘ Ή διατροφή
- ✘ Υγεία του ζώου
- ✘ Ή μικροβιολογική χλωρίδα
- ✘ Τα υπολείμματα αντιβιοτικών

ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

- ✘ Υπάρχουν διάφοροι τρόποι διακρίσεως των τυριών και αυτοί είναι :
- ✘ Ταξινόμηση με κριτήριο τη συνεκτικότητα τους (μαλακά τυριά, ημίσκληρα τυριά, σκληρά τυριά, πολύ σκληρά τυριά)
- ✘ Ταξινόμηση με κριτήριο την υγρασία (φρέσκα τυριά, μαλακά τυριά, ημίσκληρα, σκληρά τυριά)
- ✘ Κατάταξη με κριτήριο την επιδερμίδα(χωρίς επιδερμίδα, με σκληρή επιδερμίδα, με λευκή μούχλα στην επιφάνεια, με κεραμιδί γλοιώδες στρώμα στην επιφάνεια, με κυανή ή κυανοπράσινη μυκηλιακή ανάπτυξη)
- ✘ Κατάταξη των τυριών με κριτήριο τον τρόπο παρασκευής τους (τύπου Emmental, Cheddar, Gouda, Camembert, Cotta, τυριά άλβουμίνηςge, τυριά με πλαστική τυρομάζα, τυριά τυρογάλακτος)

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC)

- ✘ (AOC) είναι η ονομασία (Π.Ο.Π) της Γαλλίας
- ✘ **προστατευόμενη ονομασία προέλευσης** εννοούμε το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος από τη συγκεκριμένη περιοχή. Η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται ουσιαστικά ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

- ✘ Τα τυριά που ταξινομούνται και προστατεύονται από το γαλλικό δίκαιο (AOC) είναι 56.
- ✘ Η πλειοψηφία είναι ταξινομημένα ως *Appellation d'origine contrôlée* (AOC) που είναι το υψηλότερο επίπεδο προστασίας που υπάρχει .
- ✘ Αλλά γαλλικά τυριά προστατεύονται από την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη με την ονομασία (ΠΓΕ).

ΤΑ ΠΙΟ ΔΗΜΟΦΙΛΗ ΓΑΛΛΙΚΑ ΤΥΡΙΑ

- ✘ Camembert (AOC)
- ✘ Brie de Meaux (AOC)
- ✘ Roqyfort (AOC)
- ✘ Boursin (AOC)
- ✘ Reblochon (AOC)
- ✘ Munster (AOC)
- ✘ Pont-l'evêque (AOC)
- ✘ Époisses (AOC)

CAMEMBERT



- ✘ Χώρα προέλευσης Γαλλία
- ✘ Περιοχή, πόλη: Νορμανδία Camembert
- ✘ Πηγή του γάλακτος: Αγελαδινό
- ✘ υγρασία 52%
- ✘ λίπος 24-28%(τουλάχιστον 50% επί ξηρού)
- ✘ πρωτεΐνη 17-21%
- ✘ αλάτι 2,6%
- ✘ Χρόνος ωριμάνσεως τουλάχιστον 3 εβδομάδες
- ✘ Χρόνο που ορίζεται από AOC το 1983

ΙΣΤΟΡΙΑ

- ✘ Παρασκευάστηκε για πρώτη φορά το έτος 1791 από τη Marie Harel στο χωριό Camembert της Νορμανδίας. Λέγεται ότι προσφέρθηκε στον Ναπολέοντα και αυτός είναι εκείνος που του έδωσε το σημερινό όνομα.

ΧΑΡΑΚΗΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ✘ Τα τυριά αυτά έχουν διάμετρο 11,5 cm, πάχος 2,5 cm και βάρος 250 gr.
- ✘ Ο μύκητας που αναπτύσσεται και δίνει το χαρακτηριστικό άρωμα, γεύση και εμφάνιση στο τυρί είναι το *pernicillium Camemberti*
- ✘ Το Camembert είναι μαλακό τυρί, στο εσωτερικό του οποίου είναι κιτρινωπό κηρώδες αλλά διαφέρει ανάλογα με το βαθμό ωριμάνσεως του. Είναι έτοιμο για κατανάλωση όταν η επιφάνεια του είναι λεύκη,

BRIE DE MEAUX



- ✘ Χώρα προέλευσης Γαλλία
- ✘ Περιοχή, πόλη Île-de-France
- ✘ Πηγή του γάλακτος: Αγελαδινό
- ✘ **Θρεπτική αξία ανά 100 g :**
- ✘ Ασβέστιο: 150 - 575 mg
- ✘ Θερμίδες: 260 - 350
- ✘ Υδατάνθρακες: 0
- ✘ Λιπίδια: 20-26 g
- ✘ Λίπος: 45% ή περισσότερο
- ✘ Πρωτεΐνης: 20-21 g
- ✘ Χρόνος ωριμάνσεως 4 εβδομάδες
- ✘ Χρόνο που ορίζεται από AOC το 1980

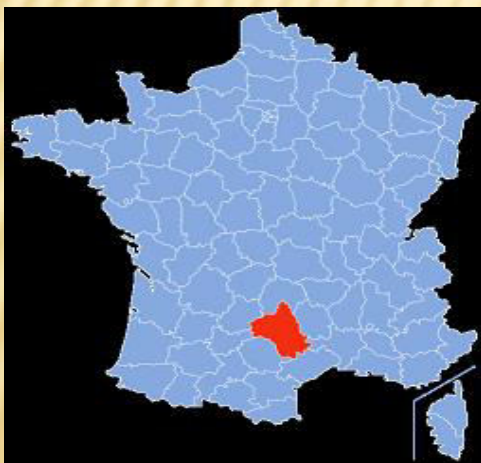
ΙΣΤΟΡΙΑ

- ✘ Αρχικά δημιουργήθηκε στην Meaux, στην περιοχή Brie. Τυρί από τη "γη της Brie» ήταν γνωστό από την εποχή του Καρλομάγνου(8^ο αιώνα μ.χ.), το τυρί που αγαπήθηκε από πλούσιους και φτωχούς. Από τον 18ο αιώνα, οι παραγωγοί από τη νότια Meuse άλλαξαν το σχήμα σε επίπεδο και στρογγυλό τα λεγόμενα "Brie-style" τυριά. Το 1980, με τη χορήγηση του πιστοποιητικού αερομεταφορέα αναγνωρίζετε ως AOC και καθιερώνετε η περιοχή νοτιοδυτικά του Meuse επίσημη ζώνης παράγωγης.

ΧΑΡΑΚΗΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ✘ Ένα τυρί που παρασκευάζεται από το αγελαδινό γάλα, μαλακό τυρί με ανθισμένα φλοιό. Το μέσο βάρος είναι 1,5 kg και φτάνει τα 27 εκατοστά σε διάμετρο. Όταν το τυρί είναι ώριμο έχει πολύ απαλό κίτρινο-πορτοκαλί χρώμα καλυμμένο με μια λεπτή λευκή μούχλα, με μια ωραία γεύση καρυδιού.

ROQUEFORT



- ✘ Χώρα προέλευσης Γαλλία
- ✘ Περιοχή, πόλη Roquefort-sur-Soulzon
- ✘ Πηγή του γάλακτος Πρόβιο
- ✘ Υφή Ημίσκληρο
- ✘ Φτιάχνεται από μη παστεριωμένο γάλα
- ✘ Χρόνος ωριμάσεως 3 μήνες
- ✘ Χρόνο που ορίζεται από AOC το 1925
- ✘ Θερμίδες : 105
- ✘ Λίπος : 9 g
- ✘ υδατάνθρακες : 1g
- ✘ Πρωτεΐνες : 6g

ΙΣΤΟΡΙΑ

- ✘ Το 1925 ήταν το πρώτο προϊόν στην ιστορία στο οποίο απονεμήθηκε το Appellation d' Origine Controllee (AOC).
- ✘ Σύμφωνα με το μύθο, ο πρώτος που ανακάλυψε τα μυστικά του ροκφόρ ήταν ένας βοσκός που εγκατάλειψε μαζί με τα ζώα του, **το κολατσιό του(ψωμί και τυρί)** σε μια από τις σπηλιές της περιοχής.
- ✘ Όταν επέστρεψε το γεύμα του είχε πλέον μουχλιάσει. Όμως στην πείνα του, διαπίστωσε ότι το τυρί του, στο οποίο είχαν πέσει σπόροι από το ψωμί, είχε μετατραπεί σε εξαίσιο έδεσμα.
- ✘ Η συμφωνία Acte de Cornus το 1066 έδινε στους μοναχούς του τοπικού αβαείου την άδεια για αποκλειστική παραγωγή **ροκφόρ** και αυτό καταδεικνύει την παλαιότητα του ροκφόρ.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ✘ Το τυρί αυτό είναι υποκίτρινο, ελαφρά υγρό και διάστικτο από χαρακτηριστική μπλε μούχλα, της οποίας ο σχηματισμός οφείλεται στο μύκητα *Penicillium roquefortis*.
- ✘ Έχει ξεχωριστό άρωμα και γεύση που χαρακτηρίζεται από βουτυρικό οξύ. Ένα μέσο κεφάλι ροκφόρ ζυγίζει μεταξύ 2,5 και 3 κιλών, και έχει πάχος περίπου 10 εκατοστά. Κάθε κιλό τελικού προϊόντος απαιτεί 4,5 λίτρα γάλα, το ροκφόρ είναι πλούσιο σε λιπαρά, πρωτεΐνες και ασβέστιο.

BOURSIGN



- ✘ Χώρα προέλευσης Γαλλία
- ✘ Περιοχή, πόλη Νορμανδία
- ✘ Πηγή του γάλακτος: Αγελαδινό
- ✘ Φτιάχνεται από παστεριωμένο γάλα
- ✘ Χρόνια που ορίζεται από AOC το 1963
- ✘ Θερμίδες : 60
- ✘ Πρωτεΐνες : 1 g
- ✘ Λίπος :6 g
- ✘ Υδατάνθρακες : 2 g



ΙΣΤΟΡΙΑ

- ✘ Boursin τυρί δημιουργήθηκε για πρώτη φορά από τον Francois Boursin το 1957 στη Νορμανδία. Η έμπνευση για το τυρί Boursin ήταν ένα παραδοσιακό γαλλικό πιάτο του απλού φρέσκου τυριού που σερβίρεται με ένα μείγμα από ψιλοκομμένο βότανα και ότι άλλο οι φιλοξενούμενοι θα μπορούσαν να ζητήσουν.

ΧΑΡΑΚΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ✘ Boursin είναι ένα τυρί που παράγεται από αγελαδινό γάλα μαζί με σκόρδο, πιπέρι κλ. Έχει απαλή ή κρεμώδι υφή είναι διαθέσιμο σε πέντε γεύσεις: Σκόρδο & βότανα, Πιπεριά, Σχοινόπρασο, Light & Σκόρδα βότανα, και σκόρδο & ψητή κόκκινη πιπεριά.

REBLOCHON



- ✘ Χώρα προέλευσης Γαλλία
- ✘ Περιοχή THONES
- ✘ Πηγή του γάλακτος: Αγελαδινό
- ✘ Φτιάχνεται από μη παστεριωμένο γάλα
- ✘ Περιεκτικότητα σε λίπος 45%
- ✘ Χρόνος ωριμάσεως 6 - 8 εβδομάδες
- ✘ Χρόνια που ορίζεται από AOC το 1958
- ✘ Θερμίδες : 354
- ✘ Λίπος : 22 g
- ✘ Υδατάνθρακες : 8 g
- ✘ Πρωτεΐνη : 31g

ΙΣΤΟΡΙΑ

- ✘ το 14^ο αιώνα, οι γαιοκτήμονες θα φορολογούν τους γεωργούς των ορεινών περιοχών ανάλογα με την ποσότητα του γάλακτος που παράγεται από τα κοπάδια τους. Οι αγρότες επομένως δεν δήλωναν την πραγματική ποσότητα που έπαιρναν από τα ζώα. Το γάλα που απόμεινε ήταν περισσότερο και καλύτερο και κατά την παράδοση το χρησιμοποιούσαν για να κάνουν τα δικά τους τυρί.
- ✘ Το 16^ο αιώνα το τυρί έγινε γνωστή ως «cheeses of devotion» (λατρευτικό τυρί), διότι προσφέρθηκε στους Carthusian μοναχούς του THONES Valley από τους γεωργούς, σε αντάλλαγμα την ευλογία των σπιτιών.

ΧΑΡΑΚΗΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ✘ Reblochon παρασκευάζεται από αγελαδινό νωπό γάλα. Οι αγελάδες των φυλών που είναι καλύτερα για την παραγωγή του γάλακτος που απαιτείται για το τυρί αυτό είναι η abondance , Tarentaise και Montbéliarde
- ✘ το τυρί έχει 14 εκατοστά μήκος και 3-4 εκ πάχος, έχει ένα μαλακό κέντρο με κρούστα που πλένεται και ζυγίζει κατά μέσο όρο των 450γρ
- ✘ Το χρώμα του τυριού ποικίλλει από κίτρινο έως πορτοκαλί και συνήθως έχει ένα ελαφρύ περίβλημα λευκής μούχλας.

MUNSTER



- ✘ Χώρα προέλευσης Γαλλία
- ✘ Περιοχή Vosges , Haut-Rhin , Bas-Rhin πόλη Munster
- ✘ Πηγή του γάλακτος: **Αγελαδινό**
- ✘ Φτιάχνεται από μη παστεριωμένο γάλα
- ✘ Περιεκτικότητα σε λίπος 45%
- ✘ Χρόνος ωριμάνσεως 5 εβδομάδες έως 3 μήνες
- ✘ Χρόνο που ορίζεται από AOC το 1969
- ✘ Θερμίδες : 104
- ✘ Λίπος : 8 g
- ✘ Υδατάνθρακες : 0 g
- ✘ Πρωτεΐνη : 7 g

ΙΣΤΟΡΙΑ

- ✘ Αυτό το τυρί είναι μια κληρονομιά της Admodiation , μια περιοχή μεγάλη ανοικτής γης που βρίσκεται στο herbous στην κορυφή του βουνού Vosgian
- ✘ Οι κτηνοτρόφοι γνωστοί ως herdswomen ήταν δουλοπάροικοι που πλήρωναν τις οφειλές τους, στους αριστοκράτες με τυρί, βάζα από βούτυρο κλ.

ΧΑΡΑΚΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ✘ Αυτό το λευκό τυρί από μαλακό επικολληθεί έχει τυπική μορφή των επίπεδων κυλίνδρων, αλλά σχεδόν με δύο κοινές διαστάσεις: μικρές gérômé munster της διαμέτρου 7-12 cm, μεγάλες gérômé Munster ή Munster 13-19 cm διάμετρο. Ωριμάζουν σε υγρά κελάρια για περίοδο πέντε εβδομάδων για τα μικρά σχήματα (300 g) και 2 έως 3 μήνες για τις μεγάλες, (1500 g).

PONT-I'ÈVEQUE



- ✘ Χώρα προέλευσης Γαλλία
- ✘ Περιοχή Basse-Normandie
- ✘ Πόλη Pont-l'Évêque
- ✘ Πηγή του γάλακτος: Αγελαδινό
- ✘ Φτιάχνεται από παστεριωμένο γάλα
- ✘ Περιεκτικότητα σε λίπος 45%
- ✘ Χρόνος ωριμάσεως 4-6 εβδομάδες
- ✘ Χρόνο που ορίζεται από AOC το 1976
- ✘ Θερμίδες : 301
- ✘ Λίπος : 24 g
- ✘ Υδατάνθρακες 0g
- ✘ Πρωτεΐνη : 21g

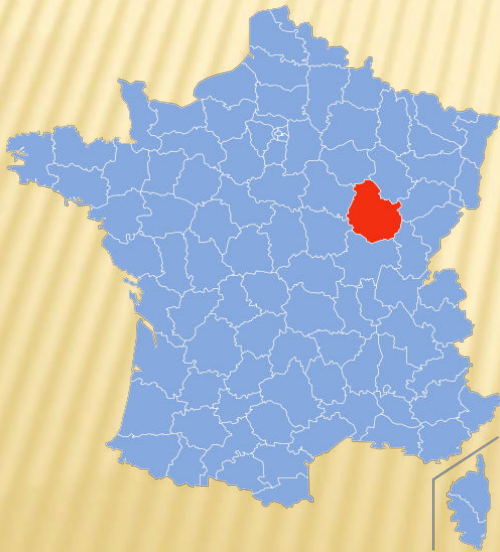
ΙΣΤΟΡΙΑ

- ✘ Το τυρί έχει γίνει στην Νορμανδία, τουλάχιστον από τον 12ο αιώνα, ο θρύλος ισχυρίζεται ότι ήταν για πρώτη φορά σε μια μονή Norman. Σε ένα χειρόγραφο γράφει ότι ένα γεύμα πρέπει πάντα να τελειώνει με κάποια "angelot", το όνομα που χρησιμοποιείται για το τυρί κατά τη χρονική στιγμή.
- ✘ Το τυρί έγινε δημοφιλές σε ολόκληρη τη χώρα από τον 16ο αιώνα και μετά, οπότε και έλαβε το όνομα του χωριού γύρω από την οποία η παραγωγή της ήταν επικεντρωμένη.

ΧΑΡΑΚΗΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ✘ Pont-l'Évêque είναι άψητοι, πεπιεσμένη μάζα αγελαδινού γάλακτος, το τυρί έχει τετράγωνο σχήμα συνήθως γύρω στα 10 εκατοστά πλατεία και γύρω από 3 εκατοστά υψηλό, βάρους 400g. το κεντρικό râte είναι απαλό, κρεμάλες, κίτρινο χρώμα με λεία λεπτή υφή και πικάντικο άρωμα. Περιβάλλεται από μια κρούστα λευκού χρώματος με μια απαλή πορτοκαλί-καφέ απόχρωση που πλένεται. Το σύνολο είναι μαλακά όταν πιέζεται αλλά στερεείται ελαστικότητας.

EPOISSES DE BOURGOGNE



- ✘ Χώρα προέλευσης France Γαλλία
- ✘ Περιοχή, πόλη Côte-d'Or , Epoisses
- ✘ Πηγή του γάλακτος: Αγελαδινό
- ✘ Φτιάχνεται από μη παστεριωμένο γάλα
- ✘ Χρόνος ωριμάνσεως τουλάχιστον 6 εβδομάδες
- ✘ Χρόνο που ορίζεται από AOC το 1991
- ✘ Θερμίδες : 100
- ✘ Λίπος : 8 g
- ✘ Υδατάνθρακες 0g
- ✘ Πρωτεΐνη : 5 g

ΙΣΤΟΡΙΑ

- ✘ Κατά τον 16^ο αιώνα, σύμφωνα με την προφορική παράδοση, η παραγωγή του τυριού άρχισε σε ένα σπίτι στο στην κοινότητα Cistercian στο L'Abbaye de Citeaux. Διακόσια χρόνια αργότερα, η κοινότητα άφησε στους τοπικούς αγρότες τη συνταγή και αναπτύχθηκε κατά τον επόμενο αιώνα. Αν και δημοφιλής στις αρχές του 20ού αιώνα, με πάνω από 300 γεωργικές εκμεταλλεύσεις, η παραγωγή σταμάτησε μέχρι το τέλος του Δευτέρου Παγκοσμίου Πολέμου.
- ✘ Το 1956, M. Berthaut αναβίωσε την παράδοση και σήμερα είναι υπεύθυνη για την κατασκευή όλων των *fermier Epoisses*.

ΧΑΡΑΚΗΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ✘ Είναι κυκλική σε περίπου 10 εκατοστών είτε ή 18 εκατοστά σε διάμετρο, με ένα διακριτικό απαλό πορτοκαλί ή κόκκινο χρώμα. Διατίθεται σε ένα κυκλικό ξύλινο κουτί αλλά η οσμή είναι τόσο ισχυρή που έχει απαγορευθεί η μεταφορά από τα γαλλικά μέσα μαζικής μεταφοράς

✘ ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΟΧΗ
ΚΑΙ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ ΣΑΣ

✘ ΤΕΛΟΣ

✘