

ΦΥΛΛΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΥΡΙΟΥ ΦΕΤΑΣ

ΟΝΟΜΑ

ΕΠΙΘΕΤΟ

Παραγωγή τυριού

Η παραδοσιακή παραγωγή τυριών περιελάμβανε τη χρήση μικροοργανισμών, που μετέτρεπαν τη λακτόζη και τα υπόλοιπα σάκχαρα του γάλακτος σε γαλακτικό οξύ με επακόλουθη μείωση του pH, καθώς και την προσθήκη πυτιάς, που περιέχει ένα ένζυμο, τη ρεννίνη, από το στομάχι μόσχου. Η ρεννίνη υδρολύει την καζεΐνη (πρωτεΐνη του γάλακτος). Με αυτό τον τρόπο σχηματίζονται «συσσωματώματα» πλούσια σε πρωτεΐνη και λίπος (τυρόπηγμα) (Εικόνα 10.5). Στις σύγχρονες τυροκομικές μονάδες χρησιμοποιείται παστεριωμένο γάλα, στο οποίο προστίθεται καλλιέργεια βακτηρίων γαλακτικού οξέος και ρεννίνη, που έχει παραχθεί από βακτήρια. Η παρασκευή των διάφορων ειδών τυριού οφείλεται στη χρησιμοποίηση διαφορετικών μικροοργανισμών.