

Τίτλος Μαθήματος	<b>Τυροκομία</b>				
Κωδικός Μαθήματος	<b>ΤΓΤ 0301</b>				
Τύπος μαθήματος	Θεωρία				
Επίπεδο					
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 <sup>ο</sup> /1 <sup>ο</sup>				
Όνομα Διδάσκοντα	Ειδικός Επιστήμονας				
ECTS	8	Διαλέξεις / εβδομάδα	4	Εργαστήρια / εβδομάδα	-
Στόχος Μαθήματος	Οι σπουδαστές/-ριες θα αποκτήσουν το θεωρητικό υπόβαθρο στην ειδική τυροκομία και θα είναι σε θέση να γνωρίζουν τα χαρακτηριστικά των βασικών κατηγοριών τυριών, όπως λευκά τυριά άλμης (χαλλούμι, φέτα), τυριά τυρογάλακτος (αναρή), σκληρά τυριά (κεφαλοτύρι), μαλακά τυριά και άλλα σημαντικά τυριά ξενικής προέλευσης (cheddar, roquefort, emmental, brie). Ακόμα, θα εισαχθούν στον ποιοτικό έλεγχο τυριών (γεύση, άρωμα, υφή, σφάλματα). Επιπρόσθετα, θα γνωρίσουν τις τεχνολογίες συσκευασίας και το ρόλο των υλικών συσκευασίας στην ποιότητα/ασφάλεια των τυριών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι σπουδαστές/-ριες θα είναι σε θέση να γνωρίζουν και να κατανοούν τις έννοιες που αφορούν στη γενική τυροκομία.				
Προαπαιτούμενα	-	Συναπαιτούμενα		-	
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εισαγωγή στην Τυροκομία - Ορισμοί (π.χ. ΠΟΠ, ΠΓΕ) , Ιστορικά και Στατιστικά Στοιχεία, Νομοθεσία</li> <li>• Διατροφική αξία των τυριών</li> <li>• Το γάλα ως πρώτη ύλη στην τυροκομία: <ul style="list-style-type: none"> <li>ο Χημική σύσταση (πρωτεΐνες, λίπη, ιχνοστοιχεία, ένζυμα, βιταμίνες) αντιβιοτικά και οι αναλύσεις τους</li> <li>ο Μικροβιολογική κατάσταση - υγιεινή γάλακτος</li> </ul> </li> <li>• Προετοιμασία του γάλακτος για τυροκόμηση – συντήρηση, θερμικές επεξεργασίες, τυποποίηση</li> <li>• Πρόσθετα στο γάλα τυροκόμησης - π.χ. Ασβέστιο, Χρωστικές ουσίες, άλλα επιτρεπόμενα πρόσθετα</li> <li>• Καλλιέργειες Εκκίνησης – Σημασία και Χρήση στην τυροκομία</li> <li>• Πυτιές και άλλοι τρόποι πήξης γάλακτος</li> <li>• Βιομηχανικός και παραδοσιακός εξοπλισμός τυροκόμησης</li> </ul>				

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Βασικές διαδικασίες τυροκόμησης</li> <li>• Κατηγορίες Τυριών: τρόποι παρασκευής, χαρακτηριστικά</li> <li>• Ωρίμανση Τυριών και Βιοχημικές αντιδράσεις - π.χ. Πρωτεόλυση, Λιπόλυση, Γλυκόλυση και η συμβολή τους στο άρωμα/ γεύση/υφή των τυριών</li> <li>• Σφάλματα/διαβαθμίσεις/ποιοτικά χαρακτηριστικά/ασφάλεια τυριών</li> <li>• Το τυρόγαλα και οι χρήσεις του - Χρήση μεμβρανών στην τυροκομία (διήθηση, υπερδιήθηση)</li> </ul>
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις
Βιβλιογραφία	<p>Ανυφαντάκης Εμμανουήλ, <i>Τυροκομία: Χημεία, Φυσικοχημεία, Μικροβιολογία</i>, Εκδόσεις Αθ. Σταμούλης, Β΄ Έκδοση, 2004.</p> <p>Μπίντσης Θωμάς, Παπαδήμας, Φώτης, <i>Τυρί: Τεχνολογία γάλακτος, τυροκομία, παρουσίαση τυριών</i>, Εκδόσεις Ψύχαλος, 2009.</p>
Αξιολόγηση	Ενδιάμεση και Τελική Εξέταση
Γλώσσα	Ελληνικά