



Σχολή Επιστημών Τροφίμων

Τμήμα επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**«Τυριά της Νάξου : καταγραφή, παρασκευή και
χαρακτηριστικά»**

English Title

**«Naxos cheeses: registration, preparation and
characteristics»**



Εικόνα 1 : τυριά

ΟΝΟΜΑ ΦΟΙΤΗΤΗ / NAME OF STUDENT

ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΚΟΚΟΛΑΚΗΣ

EMMANOUIL KOKOLAKIS

ΟΝΟΜΑ ΕΙΣΗΓΗΤΗ / NAME OF THE SUPERVISOR

ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΜΠΑΡΤΖΗΣ

VASILEIOS BARTZIS

ΑΙΓΑΛΕΩ / AIGALEO 2023

Έγινε δεκτή

Οι υπογράφοντες δηλώνουμε ότι έχουμε εξετάσει τη πτυχιακή εργασία με τίτλο **΄ Τυριά της Νάξου : καταγραφή, παρασκευή και χαρακτηριστικά ΄** που παρουσιάσθηκε από τον **ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΚΟΚΟΛΑΚΗ** και βεβαιώνουμε ότι γίνεται δεκτή.

Ημερομηνία

ΜΠΑΡΤΖΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ

Επίκουρος Καθηγητής

21/2/2023

Ημερομηνία

ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ ΑΝΘΙΜΙΑ

Επίκουρη Καθηγήτρια

21/2/2023

Ημερομηνία

ΚΟΝΤΕΛΕΣ ΣΠΥΡΙΔΩΝ

Επίκουρος Καθηγητής

21/2/2023

Δήλωση περί λογοκλοπής / Copyright

Έχοντας πλήρη επίγνωση των συνεπειών του νόμου περί πνευματικής ιδιοκτησίας, δηλώνω ότι είμαι αποκλειστική συγγραφέας της παρούσας διπλωματικής εργασίας. Δηλώνω, επίσης, ότι αναλαμβάνω όλες τις συνέπειες, όπως αυτές νομίμως ορίζονται, στην περίπτωση που διαπιστωθεί διαχρονικά ότι η εργασία μου αυτή ή τμήμα αυτής αποτελεί προϊόν λογοκλοπής.

<EMMANΟΥΗΛ ΚΟΚΟΛΑΚΗΣ>

Ευχαριστίες

Από τα βάθη της καρδιάς μου, θα ήθελα να ευχαριστήσω τον Επίκουρο καθηγητή της σχολής μου τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, και δόκτωρ Φυσικό, κ. Μπάρτζη Βασίλειο, ο οποίος ήταν δίπλα μου σε κάθε στιγμή συγγραφής της πτυχιακής μου εργασίας, με βοήθησε να τη βελτιώνω καθημερινά, και με σωστή καθοδήγηση συνέβαλε στην περάτωσή της.

Αφιερώσεις

Την πτυχιακή μου εργασία, την αφιερώνω στην πολυαγαπημένη μου όμορφη σύζυγο και μητέρα των δύο παιδιών μου Χρυσούλα, που στέκεται πάντοτε στο πλάι μου, στις καλές αλλά και τις άσχημες στιγμές, αποτελεί πρότυπο σωστής συζύγου, νοικοκυράς και μητέρας, και ο χαρακτήρας της αποδεικνύει την αγάπη που έχει για όλους τους ανθρώπους.

Περίληψη

Το θέμα της πτυχιακής μου εργασίας, αφορά τα τυριά της Νάξου. Θα γίνει αναλυτική προσέγγιση κάθε είδους τυριών που εισάγει το νησί της Νάξου, θα επισημανθούν οι τρόποι παρασκευής των Ναξιώτικων τυριών και οι διαδικασίες που χρειάζονται για την παραγωγή τους, και θα αναφερθούν ορισμένα γενικά χαρακτηριστικά κάθε τυριού της Νάξου.

Ο σκοπός της εργασίας μου, είναι η κατανόηση και εμπέδωση των μεθόδων παρασκευής των τυριών της Νάξου, καθώς και η προσέγγιση του αναγνώστη σε μια γενική ιδέα για το κάθε τυρί.

Για να επιτευχθεί ο στόχος αυτός, προσπάθησα να διαθέσω το υλικό της εργασίας μου, κατά κύριο λόγο από τα τυροκομεία της Νάξου, στα οποία επιτελούνται όλες οι σχετικές διεργασίες για την παρασκευή των τυριών του νησιού, και οι τυροκόμοι γνωρίζουν πλήρως τις ονομασίες και τις ιδιότητες των τοπικών τους τυριών.

Στη συνέχεια, από την ανάλυση των δεδομένων, θα προκύψουν τα αποτελέσματα για την ποιότητα, τη μορφολογία και τη γεύση κάθε τυριού της Νάξου.

Τέλος, η εργασία ολοκληρώνεται με την παράθεση των συμπερασμάτων, που προκύπτουν από τα στοιχεία που θα έχω καταγράψει, σχετικά με τα τυριά της Νάξου.

Λέξεις – κλειδιά : τυριά, καταγραφή, παρασκευές, χαρακτηριστικά, παραγωγή

Abstract

The topic of my thesis concerns the cheeses of Naxos. An analytical approach will be made to each type of cheese imported by the island of Naxos, the methods of preparation of Naxos's cheeses and the processes needed for their production will be highlighted, and the characteristics of each Naxos cheese will be mentioned.

The purpose of my work is to understand and consolidate the methods of making Naxos cheeses, as well as the study of these cheeses, in terms of their composition and the ingredients they contain.

In order to achieve this goal, I tried to make available the material of my work, mainly from the cheese factories of Naxos, in which all the relevant processes for the preparation of the cheeses of the island are carried out, and the cheese makers are fully aware of the names and properties of their local cheeses.

Then, from the analysis of the data, the results for the quality, morphology and taste of each Naxos cheese will emerge.

Finally, there will be a general discussion and the final results, which come from the data I have recorded, regarding the cheeses of Naxos.

Key words: cheeses, registration, preparations, characteristics, production

Περιεχόμενα

Δήλωση περί λογοκλοπής.....	iii
Ευχαριστίες.....	iv
Αφιερώσεις.....	v
Περίληψη.....	vi
Abstract.....	vii
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	1
ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ.....	1
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 : ΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΝΑΞΟΥ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΥΡΙΩΝ	2
1.1 ΤΟ ΝΗΣΙ ΝΑΞΟΣ.....	2
1.1.1 ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	2
1.1.1.1 ΧΛΩΡΙΔΑ-ΠΑΝΙΔΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΝΤΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ.....	4
1.1.1.2 ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ.....	5
1.2 ΤΥΡΙΑ	7
1.2.2 ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΥΡΙΩΝ.....	9
1.2.3 ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ – ΣΥΝΘΕΣΗ ΤΥΡΙΩΝ.....	10
1.2.4 ΕΙΔΗ ΤΥΡΙΩΝ.....	10
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 : ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ, ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΥΡΙΩΝ ΤΗΣ ΝΑΞΟΥ.....	14
2.1 ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΥΡΙΩΝ ΤΗΣ ΝΑΞΟΥ.....	14
2.2 ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΥΡΙΩΝ ΤΗΣ ΝΑΞΟΥ.....	16
2.2.1 ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ Π.Ο.Π.....	16
2.2.2 ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ.....	18
2.2.3 ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ Η ΑΛΛΙΩΣ ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΑΠΟ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ	19
2.2.4 ΓΙΔΙΝΟ ΝΑΞΟΥ.....	21
2.2.5 ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ (ΞΙΝΗ ΜΥΖΗΘΡΑ) Η ΜΑΝΟΥΡΙ.....	22

2.2.6 ΞΙΝΟΤΥΡΙ Η ΞΙΝΟΤΥΡΟ.....	22
2.2.7 ΓΛΥΚΙΑ ΝΩΠΗ ΜΥΖΗΘΡΑ.....	23
2.2.8 ΝΑΞΙΩΤΙΚΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ ΣΕ ΦΥΣΙΚΗ ΑΛΜΗ ΑΠΟ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ.....	24
2.2.9 ΤΥΡΙ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ.....	25
2.2.10 ΛΑΔΟΤΥΡΙ.....	26
2.3 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΥΡΙΩΝ ΤΗΣ ΝΑΞΟΥ.....	28
2.3.1 ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ Π.Ο.Π.....	30
2.3.2 ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ.....	30
2.3.3 ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ Η ΑΛΛΙΩΣ ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΑΠΟ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ	31
2.3.4 ΓΙΔΙΝΟ ΝΑΞΟΥ.....	31
2.3.5 ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ (ΞΙΝΗ ΜΥΖΗΘΡΑ) Η ΜΑΝΟΥΡΙ.....	32
2.3.6 ΞΙΝΟΤΥΡΙ Η ΞΙΝΟΤΥΡΟ.....	32
2.3.7 ΓΛΥΚΙΑ ΝΩΠΗ ΜΥΖΗΘΡΑ.....	33
2.3.8 ΝΑΞΙΩΤΙΚΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ ΣΕ ΦΥΣΙΚΗ ΑΛΜΗ ΑΠΟ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ.....	33
2.3.9 ΤΥΡΙ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ.....	34
2.3.10 ΛΑΔΟΤΥΡΙ.....	34
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 : ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΣΥΖΗΤΗΣΗ.....	36
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 : ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΕΡΕΥΝΑ.....	37
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 : ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	38
5.1 ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	38
5.2 ΞΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	38
5.3 ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ.....	39
ΠΗΓΕΣ ΕΙΚΟΝΩΝ.....	40
ΠΗΓΕΣ ΠΙΝΑΚΩΝ.....	45

Κατάλογος πινάκων

Πίνακας 1.....	28
Πίνακας 2.....	29

Κατάλογος Εικόνων

Εικόνα 1.....	i
Εικόνα 2.....	3
Εικόνα 3.....	4
Εικόνα 4.....	7
Εικόνα 5.....	7
Εικόνα 6.....	7
Εικόνα 7.....	7
Εικόνα 8.....	8
Εικόνα 9.....	9
Εικόνα 10.....	9
Εικόνα 11.....	10
Εικόνα 12.....	11
Εικόνα 13.....	11
Εικόνα 14.....	11
Εικόνα 15.....	11
Εικόνα 16.....	11
Εικόνα 17.....	11
Εικόνα 18.....	12
Εικόνα 19.....	12
Εικόνα 20.....	12
Εικόνα 21.....	12
Εικόνα 22.....	13
Εικόνα 23.....	13
Εικόνα 24.....	13
Εικόνα 25.....	13
Εικόνα 26.....	17
Εικόνα 27.....	28
Εικόνα 28.....	30
Εικόνα 29.....	31
Εικόνα 30.....	31
Εικόνα 31.....	32
Εικόνα 32.....	32

Εικόνα 33.....	33
Εικόνα 34.....	33
Εικόνα 35.....	34
Εικόνα36.....	34

Εισαγωγή

Η Νάξος, είναι σήμερα το μεγαλύτερο σε έκταση νησί των Κυκλάδων, με συνολική περίμετρο 428 χιλιόμετρα και έχει πρωτεύουσα τη Χώρα Νάξο. Ο πληθυσμός του νησιού, σήμερα ανέρχεται στους 22.233 κατοίκους.

Ο άνθρωπος, στην καθημερινή του διατροφή, έχει τοποθετήσει λίγο πάνω από τη βάση της διατροφικής του πυραμίδας, πάνω από το ψωμί, τα δημητριακά, τα φρούτα και τα λαχανικά, τα γαλακτοκομικά προϊόντα. Στα γαλακτοκομικά προϊόντα ανήκουν τρόφιμα, που έχουν ως κύρια πρώτη ύλη το γάλα. Τέτοια τρόφιμα αποτελούν το γάλα, το γιαούρτι, το βούτυρο, το παγωτό και το τυρί, το οποίο θα αναλυθεί παρακάτω. Τα γαλακτοκομικά προϊόντα, όπως και το τυρί που ανήκει σε αυτά, λόγω της θέσης τους στη διατροφική πυραμίδα, απαιτούν καθημερινή κατανάλωση από κάθε ανθρώπινο οργανισμό, λόγω των πολλών θρεπτικών συστατικών που αυτά περιέχουν, και είναι αναγκαία για τον άνθρωπο.

Σκοπός της εργασίας

Επέλεξα το θέμα «Τυριά της Νάξου : καταγραφή, παρασκευή και χαρακτηριστικά», διότι αποτελεί ένα θέμα που αφορά πολύ κόσμο. Αρχικά, η όμορφη Νάξος, εκτός από τα αξιοθαύμαστα μέρη και μνημεία που έχει, ως ανεξάρτητο νησί παράγει και αρκετά δικά της προϊόντα. Στην εργασία μου αυτή, επέλεξα να αναφερθώ από τα προϊόντα αυτά, στα τυριά, διότι αποτελούν ένα τρόφιμο, που καταναλώνεται καθημερινά από κάθε άτομο, και διαθέτει πολλά είδη ξεχωριστά και ενδιαφέροντα για μελέτη.

Ο σκοπός της αναλυτικής μου μελέτης στα τυριά της Νάξου, είναι η μετάδοση στον αναγνώστη, των τρόπων παραγωγής και των χαρακτηριστικών των τυριών της Νάξου, ώστε να συνειδητοποιήσει ο αναγνώστης τη σημασία και την ιδιαιτερότητα που έχουν τα Ναξιώτικα τυριά. Οι πληροφορίες των τυριών αυτών, είναι χρήσιμες για κάθε άτομο της κοινωνίας, αφού αφορούν ένα τρόφιμο που καταναλώνεται καθημερινά από πολλούς ανθρώπους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 : ΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΝΑΞΟΥ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΥΡΙΩΝ

1.1 Το νησί Νάξος

1.1.1 Γενικά χαρακτηριστικά

Η Νάξος, είναι το μεγαλύτερο νησί των Κυκλάδων, και βρίσκεται στο κέντρο του Αιγαίου, κάτω από τη Μύκονο, βορειοδυτικά της Αμοργού και ανατολικά της Πάρου, με την οποία έχει σχετικά μικρή απόσταση και γειτονεύει. Πρωτεύουσα της Νάξου είναι η Χώρα. Το ανατολικό τμήμα της Νάξου είναι ορεινό, ενώ το δυτικό της τμήμα περιλαμβάνει πολλές μεγάλες χαράδρες. Στο εσωτερικό του νησιού το ανάγλυφο είναι ορεινό και διασχίζεται από ορεινό όγκο, με υψηλότερο υψόμετρο την κορυφή του όρου Ζας (Ζεύς) ύψους 1400μ. που βρίσκεται περίπου στο κέντρο του. Στο βόρειο τμήμα σχηματίζονται μικρές χαράδρες, και στο νότιο μέρος υπάρχουν πολλοί ελαιώνες, οπωροφόρα δέντρα και εύφορες κοιλάδες. Έχει έκταση περιμέτρου περίπου 430 τετραγωνικά χιλιόμετρα. Οι περισσότεροι οικισμοί, βρίσκονται στο δυτικό και κεντρικό τμήμα του νησιού. Το κλίμα που επικρατεί στο νησί, είναι μεσογειακό και εύφορο, ήπιο και ξερό, οι χειμώνες είναι ήπιοι και τα καλοκαίρια είναι δροσερά.¹

Η γεωργία και η κτηνοτροφία, είναι δύο κλάδοι που έχουν αναπτυχθεί σε μεγάλο βαθμό στο νησί, οδηγώντας αυτό σε οικονομική αυτάρκεια. Οι τουριστικές υποδομές στο νησί βελτιώνονται με τα χρόνια, αφού οι αφίξεις των τουριστών αυξάνονται κάθε χρόνο, με αποτέλεσμα να αυξάνεται και η ανάγκη για περισσότερα ακτοπλοϊκά και εναέρια δρομολόγια, ιδιαίτερα τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο, όπου η τουριστική κίνηση είναι αισθητά αυξημένη.

Το νησί θεωρείται διεθνώς και παγκοσμίως ως ένας τουριστικός προορισμός, αφού είναι πλούσιο σε αξιοθέατα, μνημεία και Βυζαντινούς ναούς και μονές, που αντιπροσωπεύουν τον πολιτισμό του νησιού. Η αξιοποίηση των

¹ Crystal D., Παπαγεωργόπουλος Η., Ζαφειρόπουλος Ι., Χατζηδάκη Μ., εκδόσεις «ΤΕΣΣΕΡΑ ΕΨΙΛΟΝ», 8^{ος} τόμος, Ύδρια - Cairnpridge Ήλιος, Αθήνα (1992), (παρ. Νάξος σελ. 2688-2689)

πολιτιστικών πόρων του νησιού έχει ως αποτέλεσμα και την οικονομική του ανάπτυξη, μέσω της συμβολής των τουριστών.

Επομένως, η οικονομική ανεξαρτησία του νησιού βασίζεται κατά κύριο λόγο στη γεωργία, την κτηνοτροφία, την αλιεία, τον τουρισμό και την εκμετάλλευση μαρμάρων και σμύριδας που περιέχει.

Η Ελλάδα διαθέτει πλούσια ιστορία και ένα πανάρχαιο πολιτισμό. Είναι σημαντικό κάθε λαός να γνωρίζει το παρελθόν του , την ιστορία του. Η πολιτιστική κληρονομιά, που εντάσσεται μέσα στα πλαίσια της ιστορίας, πρέπει να προστατεύεται και να αξιοποιείται κατάλληλα. Επομένως, και στην περίπτωση της Νάξου, οι ντόπιοι κάτοικοι είναι υποχρεωμένοι να διατηρούν και να μεταδίδουν στις επόμενες γενιές τον πολιτισμό, τα ήθη και τα έθιμα, και τον τρόπο ζωής τους, εάν θέλουν να αντέξει και να επιζήσει η πολιτιστική κληρονομιά του νησιού. Τουρίστες με ευρύτερο πολιτιστικό ενδιαφέρον έχουν σαν στόχο την εξερεύνηση και τη γνωριμία με τις πολιτιστικές ιδιαιτερότητες αυτής της περιοχής , έτσι ώστε να αποκτήσουν γνώσεις και εμπειρίες σχηματίζοντας μια γενική εικόνα για τον πολιτισμό του νησιού. Η αξιοποίηση των πολιτιστικών πόρων του νησιού θα δώσει πνοή ανάπτυξης και θα ενισχύσει στην απασχόληση που έχουν τόσο ανάγκη σήμερα κυρίως οι νέοι.

Η Νάξος φημίζεται επίσης για την σημαντική ιστορία της. Αρχαιολογικοί χώροι, βυζαντινά μνημεία , πολλά εκκλησάκια και μοναστήρια, προστατευόμενοι παραδοσιακοί οικισμοί , κάστρα και πύργοι αποτελούν σημαντικά στοιχεία της ιστορίας της.



Εικόνα 2: Νάξος

1.1.1.1 Χλωρίδα- Πανίδα και προϊόντα εισαγωγής

Η Νάξος, σε επίπεδο χλωρίδας και πανίδας, φημίζεται, όχι μόνο στις Κυκλάδες, αλλά και σε ολόκληρη την Ελλάδα, ως το νησί με τις καταπράσινες πεδιάδες της, τα όμορφα λουλούδια, τα ορεινά της μέρη, την ανεπτυγμένη κτηνοτροφία, καθώς και τους ελαιώνες(δηλαδή μεγάλες εκτάσεις με δέντρα ελιών), πορτοκαλεώνες (δηλαδή μεγάλες εκτάσεις με πορτοκαλιές) και λεμονεώνες (δηλαδή μεγάλες εκτάσεις με λεμονιές).

Σε επίπεδο τροφίμων – ποτών, το νησί της Νάξου φημίζεται σε ολόκληρη την Ελλάδα, αλλά και σε αρκετές χώρες του εξωτερικού, για την εξαιρετική ποιότητα και ποικιλία των κρασιών, του αλατιού, και των τυριών που εισάγει, με τα οποία θα ασχοληθούμε λεπτομερώς.



Εικόνα 3: κατάστημα τυροκομικών ειδών στη Νάξο

1.1.1.2 Αξιοθέατα

Το πανέμορφο νησί της Νάξου, εκτός από τα υπέροχα μέρη που έχει και τα προϊόντα που εισάγει, προσελκύει πολλούς τουρίστες, από τα αξιοθέατα που έχει σε όλο το μήκος και πλάτος. Τα αξιοθέατα αυτά, είναι πολλών ειδών, όπως οι πεντακάθαρες παραλίες της, εκκλησίες, μονές και καθεδρικοί ναοί (ορθόδοξοι και καθολικοί), ιστορικές και θρησκευτικές τοποθεσίες, αρχαία μνημεία, πύργοι παρατήρησης και κάστρα, μύλοι και μουσεία Ιστορίας. Κάθε αξιοθέατο από τα παραπάνω, αξίζει να επισκεφτεί κάθε τουρίστας στο νησί.

Όσων αφορά τις παραλίες του νησιού, ορισμένες παραλίες που προσελκύουν τον κόσμο για κολύμβηση και ηλιοθεραπεία, βρίσκονται σχετικά κοντά στο λιμάνι της Νάξου, στις περιοχές της Πλάκας, της Αγίας Άννας, του Αγίου Προκοπίου, της Μικρής Βίγλας, και άλλες από αυτές, βρίσκονται σε μεγαλύτερη απόσταση από τη Χώρα της Νάξου, και ονομάζονται ως πυργάκι, Μάραγκας, Απόλλωνας, Καστράκι, Χαβάη, Αλυκό και Πάνορμος.

Η Νάξος, στον θρησκευτικό τομέα, έχει πάνω από 1000 εξωκκλήσια, σε ορεινά και παραθαλάσσια μέρη, κάθε χωριό έχει τουλάχιστον μία κεντρική εκκλησία, την ενορία του, και σε πιο απομακρυσμένα σημεία έχουν κτιστεί κάποια μοναστήρια, άλλα ανδρικά και άλλα γυναικεία. Από τα εξωκκλήσια του νησιού, τα πιο συχνά επισκέψιμα, είναι της Παναγίας της Μυρτιδιώτισσας, που βρίσκεται στο λιμάνι της Νάξου, του Αγίου Νικολάου και της Αγίας Άννας, που βρίσκονται παραθαλάσσια στην περιοχή της Αγίας Άννας, και της κοίμησης Θεοτόκου, που βρίσκεται στο χωριό του Αγίου Αρσενίου. Οι πιο γνωστές εκκλησίες του νησιού, είναι ο ιερός ναός του Αγίου Νικοδήμου στη Χώρα, ο ιερός ναός του Αγίου Σπυρίδωνα στο χωριό του Αγίου Αρσενίου, ο ιερός ναός της κοιμήσεως της Θεοτόκου, στους Τρίποδες, που ήταν μονή παλαιότερα, ο ιερός ναός της Παναγίας Φιλωτίτισσας, στο Φιλώτι, και ο ιερός ναός της Παναγίας Απειρανθίτισσας, στην ορεινή Απείρανθο. Οι πιο φημισμένες μονές που υπάρχουν στο νησί, είναι η ιερά μονή Παναγίας Φανερωμένης στη Δρυμαλία, η μονή της Παντάνασσας στη Χώρα, και το μοναστήρι του Αγίου Ελευθερίου στο Σαγκρί.

Το νησί της Νάξου, έχει επίσης πολλές ιστορικές και θρησκευτικές τοποθεσίες, άξιες επίσκεψης, όπως η τρανή πόρτα, που αποτελεί την είσοδο στο περίφημο κάστρο της Νάξου, η παλιά πόλη του νησιού, με τα στενά σοκάκια, που βρίσκεται δίπλα στο λιμάνι του νησιού, και οι εναέριοι πυλώνες μεταφοράς

σμίριδας (μετάλλευμα υψηλής αξίας), υπολείμματα των οποίων έχουν απομείνει στα χωριά του Λιώνα και της Μουτσούνας.

Τα αρχαία μνημεία που υπάρχουν στο νησί, είναι μεγάλης ιστορικής σημασίας, και αποτελούν σημείο ενδιαφέροντος για πολλούς επισκέπτες του νησιού. Κάποια από τα πιο ξακουστά, είναι η Πορτάρα και ο Ναός της Δήμητρας, που σχετίζονται με την ελληνική μυθολογία, αλλά και άλλα, όπως το αρχαίο υδραγωγείο, το μουσείο της Μητρόπολης, και οι κουροί. Από τα μνημεία αυτά, δυστυχώς έχουν διασωθεί μόνο μέρη αυτών, και όχι ολόκληρα τα κτίσματα.

Ένα αξιοθαύμαστο θέαμα του νησιού, αποτελούν οι πολλοί πύργοι και κάστρα που έχουν κτιστεί εκεί από τα αρχαία χρόνια. Οι πιο διάσημοι στον κόσμο πύργοι του νησιού, είναι ο πύργος του Μπαρότσι στο Φιλώτι, το Βενετικό κάστρο στα στενά σοκάκια της παλιάς πόλης του νησιού, ο πύργος Μπελόνια, λίγο έξω από το χωριό του Γαλανάδου, και το κάστρο του Απαλίου, κοντά στο χωριό Τσικαλαριό, ως ερείπιο της βυζαντινής κοσμοπολιτείας.

Ένα χαρακτηριστικό πολλών νησιών, όπως και της Νάξου, είναι οι όμορφοι μύλοι που υπάρχουν σε αυτά. Στο νησί της Νάξου, εκτός από τους αρκετούς μύλους που έχουν κτιστεί σε διάφορα χωριά, όπως αυτό της Βίβλου, υπάρχει και οικισμός που ονομάζεται Μύλοι, και διαθέτει μύλους στο κάτω μέρος της περιοχής, στη μέση και στο πάνω της μέρος.

Το τελευταίο αξιοθέατο της Νάξου που θα αναφερθεί, είναι τα όμορφα μουσεία Ιστορίας και πολιτισμού που υπάρχουν σε αυτό. Τα πιο σημαντικά από τα μουσεία της Νάξου είναι το αρχαιολογικό μουσείο της Νάξου, που αναφέρει τη μακραίωνη ιστορία του νησιού, το ενετικό μουσείο, που μεταφέρει τον επισκέπτη στην εποχή της Ενετοκρατίας, το Λαογραφικό μουσείο Λαϊκής τέχνης, με αντικείμενα καθημερινότητας των ανθρώπων από παλαιότερα χρόνια, και το βυζαντινό μουσείο, με την ανάδειξη της βυζαντινής τέχνης, μέσω των εκθεμάτων που περιέχονται σε αυτό.²

Το νησί της Νάξου, μέσα από την όμορφη Ιστορία και εικόνα του, προσελκύει πολλούς τουρίστες κάθε χρόνο και κάθε εποχή, και αποτελεί αξιοσημείωτο μέρος για παρακολούθηση πολλών αξιοθέατων που έχει, όπως αυτά που αναφέρθηκαν παραπάνω.

² axiotheata.com/RK=2/RS=gg1OιMYat27PC519adHMMMegh.Ng-



Εικόνα 4: εκκλησία της Νάξου



Εικόνα 5: Πορτάρα Νάξου



Εικόνα 6: παραλία Αγία Άννα Νάξου



Εικόνα 7: κάστρο Νάξου

1.2 Τυριά

Το τυρί ή τυρός, στα αρχαία ελληνικά, προέρχεται είτε από το ρήμα τορέω, που σήμαινε τρυπώ, ανοίγω τρύπες και αναφέρεται στις τρύπες που έχει συνήθως το τυρί είτε προέρχεται από τη λέξη τορεύω, που σημαίνει βάζω σε ένα καλούπι, μία διαδικασία που χρειάζονται ορισμένα τυριά.

Το τυρί, αποτελεί από παλιά μέχρι και σήμερα ένα βασικό κομμάτι της ελληνικής διατροφής. Παραδοσιακά, οι καιρικές συνθήκες, τα οικόσιπα ζώα που είχαν στο παρελθόν οι Έλληνες, καθώς και το υψηλό κόστος του κρέατος

αποτελέσαν τις αιτίες που οδήγησαν το λαό μας να καταναλώνει τυρί κατά τη διάρκεια όλης της ημέρας και σε όλα του τα γεύματα. Φυσικά, το ένα τυρί συνοδεύει πάντα τον Έλληνα στο κυρίως γεύμα του. Η Ελλάδα, είναι μια χώρα με πολύ μεγάλη ποικιλία και παραγωγή τυριών από τα αρχαία χρόνια μέχρι και σήμερα. Καμία άλλη χώρα δεν ανέπτυξε τόσο πολύ την οικιακή τέχνη της τυροκομίας. Στη Γαλλία, για παράδειγμα, το τυρί παρουσιάζεται ως επιδόρπιο, ενώ στην Ιταλία σερβίρεται σαν ορεκτικό. Στην Αγγλία, αντιθέτως, το τυρί σπάνια εμφανίζεται στο γεύμα, ακόμη και πριν ή μετά από αυτό.

Σύμφωνα με έρευνες, τα 2/5 του πληθυσμού της γης δεν καταναλώνουν ούτε γάλα ούτε τυρί. Στην Ευρώπη, συγκριτικά, τα ποσοστά είναι πολύ καλύτερα. Θα μπορούσε να πει κανείς ότι η Ευρώπη αποτελεί την κοιτίδα της κατανάλωσης τυριού. Οι Έλληνες, οι οποίοι σαν λαός καταναλώνουν κατά μέσο όρο 23 κιλά τυρί το χρόνο, έρχονται ως η πρώτη χώρα κατανάλωσης τυριού παγκοσμίως, ακολουθούμενοι από τους Γάλλους, που καταναλώνουν 22 κιλά τυρί το χρόνο. Την ίδια στιγμή, έθνη όπως η Γερμανία, καταναλώνουν 8-10 κιλά ετησίως, ενώ οι Ιάπωνες κινούνται σε πολύ χαμηλά επίπεδα, με μόνο 800 γραμμάρια το χρόνο.

Τα τυριά, ανήκουν στα τρόφιμα, που καταναλώνονται σε καθημερινή βάση από τον άνθρωπο. Η συχνή τους κατανάλωση, επιτελείται αφενός από την ανάγκη του κάθε ατόμου να λαμβάνει καθημερινά τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά που το βοηθούν στην ομαλή ανάπτυξη και λειτουργία του οργανισμού του, αφετέρου λόγω της ωραίας γεύσης που έχουν, γίνονται δεκτά πιο ευχάριστα.

Το χρώμα των περισσότερων τυριών είναι κίτρινο, αλλά υπάρχουν και πολλά τυριά που έχουν άσπρο χρώμα, ή άλλα που έχουν ακόμα και λίγο μπλε.



Εικόνα 8: τυριά

1.2.2 Παρασκευή τυριών

Η τεχνογνωσία της παρασκευής των τυριών στην Ελλάδα, αποτελεί ένα από τα πλεονεκτήματα της χώρας μας, αφού έχει προχωρήσει σε τέτοιο βαθμό, που πραγματοποιείται σήμερα και σε άλλες χώρες, με πρωτοπόρο τη δική μας, στον χώρο της τυροκομίας.

Τα τυριά, διαθέτουν ένα τρόπο παρασκευής, που περιλαμβάνει ορισμένες διαδικασίες, οι οποίες γίνονται σε κατάλληλους χρόνους και στη σωστή σειρά. Γι αυτό και χρειάζεται η πλήρης προσοχή και ακρίβεια των τυροκόμων στην εργασία τους κάθε στιγμή. Το μέρος παραγωγής των τυριών, είναι τα τυροκομεία.

Ο τρόπος παραγωγής τυριών δεν είναι ίδιος για όλα τα τυριά, αλλά όλα τα είδη τυριών ακολουθούν ένα κεντρικό άξονα, με μικρές διαφορές σε ορισμένα σημεία. Η συνολική διάρκεια των διεργασιών που απαιτούνται για την παραγωγή των τυριών, είναι τριάντα(30) έως πενήντα(50) λεπτά.

Η βασική ροή διαδικασιών για την παρασκευή τυριών, αρχίζει με το βρασμό του γάλακτος. Στη συνέχεια, γίνεται η προσθήκη της πυτιάς στο βρασμένο γάλα. Στο επόμενο στάδιο, πραγματοποιείται ανάδευση του μίγματος αυτού, και προστίθενται οι κατάλληλες χημικές ουσίες που χρειάζονται για την παραγωγή του αντίστοιχου τυριού. Αφού πήξει το στερεό μίγμα(τυρόπηγμα), διαχωρίζεται από το αραιό γάλα(τυρόγαλα). Ύστερα, χρησιμοποιείται το μίγμα αυτό για την παραγωγή ορισμένων τυριών, όπως για παράδειγμα η μυζήθρα. Στην περίπτωση παρασκευής σκληρών τυριών, το τελικό μίγμα ξαναβράζεται, στραγγίζεται και ύστερα τοποθετείται σε καλούπια, στα οποία αποθηκεύεται για μεγάλο χρονικό διάστημα, ώστε να αναπτυχθούν σε αυτά οι αντίστοιχοι μικροοργανισμοί (ζυμομύκητες και βακτήρια).



Εικόνα 9: τυροκομείο Νάξου



Εικόνα 10: βραστήρας-καζάνι τυροκομείου

1.2.3 Θρεπτική Αξία-Σύνθεση τυριών

Όλα τα τυριά, έχουν πολύ μεγάλη θρεπτική αξία για τον άνθρωπο, για αυτό το λόγο και πρέπει να καταναλώνονται τακτικά. Τα συστατικά που περιέχουν, αποτελούν πηγή ενέργειας και πολλών θρεπτικών συστατικών για το άτομο που τα λαμβάνει.

Η σύνθεση των τυριών, αποτελείται από ένα μεγάλο αριθμό θρεπτικών συστατικών, όπως πρωτεΐνες, βιταμίνες, ασβέστιο, σίδηρο, λακτόζη, καζεΐνη, υδατάνθρακες. Περιέχουν επίσης σάκχαρα και λίπος.

1.2.4 Είδη τυριών

Στην κατηγορία των τυριών, ανήκουν πολλά είδη διαφορετικά. Τα τυριά, διακρίνονται σε μαλακά τυριά, λευκά τυριά άλμης, τυριά αλοιφώδους υφής, σκληρά τυριά, ημίσκληρα τυριά, πλαθόμενα τυριά(θερμαινόμενης τυρομάζας), τα τυριά τυρογάλακτος, τα τυριά ξενικής προέλευσης, τα τυριά που ωριμάζουν με μύκητες, τα λιωμένα τυριά και τα τυριά μειωμένης και χαμηλής λιποπεριεκτικότητας.

Στα μαλακά τυριά, από ελληνικής προέλευσης, ανήκουν τα λευκά τυριά άλμης, όπως η γνωστή ελληνική φέτα, το λευκό τυρί άλμης από υπερδιηθημένο γάλα και το καλαθάκι της Λήμνου.

Στο ίδιο είδος τυριών, από ξένης προέλευσης ανήκουν ο τελεμές της Ρουμανίας, που μοιάζει με τη φέτα, τα γαλλικά τυριά καμαμπέρ και Μπρι και η ιταλικής προέλευσης ρικότα.



Εικόνα 11: Λευκό τυρί

Τα τυριά αλοιφώδους υφής, περιλαμβάνουν τα είδη τυριών, που βρίσκονται σε μορφή αλοιφής. Τέτοιου είδους ελληνικά τυριά είναι το γαλοτύρι, το νιβατό τυρί Λάρισας το κατίκι Δομοκού, το πηχτόγαλο Χανίων, το ανεβατό, , και η γνωστή κοπανιστή, που φαίνεται στην παρακάτω αριστερή εικόνα.

Τα ξένης προέλευσης αλοιφωτά τυριά είναι το τυρί τύπου Philadelphia, που τοποθετείται συχνά σε τοστάκια(κάτω δεξιά εικόνα), το άλλειμα primula, το γνωστό παιδικό τυρί La Vache Qui Rit, που φαίνεται κάτω στο κέντρο, το αλειφόμενο τυρί Cheddar και το τυρί κρέμα Labneh.



Εικόνα 12: κοπανιστή



Εικόνα 13: La Vache Qui Rit



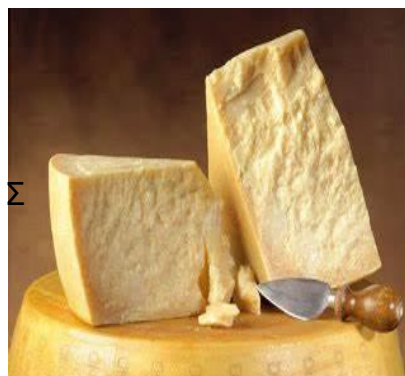
Εικόνα 14: Philadelphia

Τα σκληρά τυριά, από ελληνικής προέλευσης περιλαμβάνουν το κίτρινο τυρί κεφαλοτύρι, την αλμυρή κεφαλογραβιέρα, τη γραβιέρα, το λαδοτύρι Μυτιλήνης και το γνωστό κυρίως σε νησιά σαγανάκι, που φαίνεται και στην παρακάτω εικόνα.

Από ξένη προέλευση, κατάγονται τα σκληρά τυριά Cheddar(που φαίνεται στη δεξιά εικόνα), το Colby και το ελβετικό τυρί Gruyere, τα γνωστά στην Ελλάδα ιταλικά τυριά Πεκορίνο και παρμεζάνα, η οποία φαίνεται στο κέντρο.



Εικόνα 15: σαγανάκι



Εικόνα 16: παρμεζάνα



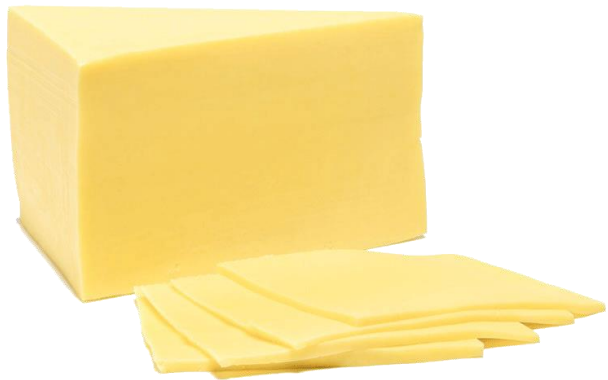
Εικόνα 17: cheddar

Στα ημίσκληρα τυριά, περιλαμβάνονται, από ελληνικής προελεύσεως, τυριά όπως η Φορμαέλλα της Βοιωτίας, ο Μπάτζος της Μακεδονίας, το Μετσοβόνο του Μετσόβου, το λευκό τυρί άλμης Σφέλα, και το συνηθισμένο στην Ελλάδα κασέρι, που φαίνεται στην αριστερή πάνω μεριά.

Από ξένη προέλευση, προέρχονται τυριά όπως τα πολύ καταναλώσιμα στην Ελλάδα Gouda (Γερμανίας και Ολλανδίας), που φαίνεται στην πάνω δεξιά εικόνα, το Edam Ολλανδίας, που παρατηρούμε κάτω αριστερά, το ελβετικό τυρί Emmental, που διακρίνεται κάτω δεξιά, και άλλα όπως το χαλούμι, που προέρχεται από την Κύπρο και την Αίγυπτο, το ιταλικό τυρί γκοργκοντζόλα, και το γαλλικό τυρί ροκφόρ.



Εικόνα 18: κασέρι



Εικόνα 19: gouda Γερμανίας



Εικόνα 20: Edam Ολλανδίας



Εικόνα 21: ελβετικό τυρί Emmental

Στα πλαθόμενα τυριά, ή αλλιώς τυριά θερμαινόμενης τυρομάζας, ανήκουν τα ελληνικής προέλευσης κασέρι, το Αλπινό, το μακεδονικό τυρί και ο κολιός.

Τα ξένης προέλευσης τυριά αυτού του είδους, είναι όλα από την Ιταλία, και είναι το προβολόνε, το casiocavallo και τα πιο γνωστά Mozzarella, που φαίνεται στην εικόνα, και Pizza, που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή της πίτσας.



Εικόνα 22: Mozzarella



Εικόνα 23: μυζήθρα

Επόμενη κατηγορία τυριών, είναι τα τυριά τυρογάλακτος. Τα ελληνικά τυριά τυρογάλακτος είναι η μυζήθρα (νωπή και ξηρή), που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, και τα τυριά τύπου μυζήθρας ανθότυρος και μανούρι.

Τα ξένα τυριά τυρογάλακτος της κατηγορίας αυτής, είναι τα σκανδιναβικά τυριά Mysost, primost και gjetost.

Μία άλλη κατηγορία τυριών, είναι αυτά που ωριμάζουν με μύκητες. Στα τυριά αυτά, θα αναφέρω μόνο τυριά ξένης προέλευσης. Τα τυριά αυτά είναι το Roquefort της Γαλλίας(κάτω αριστερή εικόνα), το Stilton της Αγγλίας, το Gorgonzola της Ιταλίας, το διεθνώς γνωστό Blue cheese(κάτω δεξιά εικόνα), και τα Camembert και Brie της Γαλλίας.



Εικόνα 24: Roquefort (ροκφόρ)



Εικόνα 25: Blue cheese (μπλε τυρί)

Κεφάλαιο 2 : Καταγραφή, παρασκευή και χαρακτηριστικά τυριών της Νάξου – ανασκόπηση βιβλιογραφίας

2.1 Καταγραφή τυριών της Νάξου

Ένα πρόβλημα που αντιμετωπίζουν οι Έλληνες τυροκόμοι σήμερα είναι το γεγονός ότι πολλά από τα ελληνικά τυριά αντιγράφονται από άλλες χώρες του εξωτερικού, κάτι που δείχνει και την υπεροχή των ελληνικών τυριών έναντι των ξένων. Οι παραγωγοί των ξένων χωρών, προκειμένου να αυξήσουν το μερίδιό τους στην αγορά, προσπαθούν να πείσουν τους καταναλωτές ότι τα προϊόντα τους προέρχονται από την Ελλάδα, χρησιμοποιώντας διάφορους τρόπους. Τοποθετούν, λοιπόν, στις συσκευασίες τους ελληνικά ονόματα, τοπωνύμια, εικόνες και παραστάσεις που παραπέμπουν στην Ελλάδα. Η πρακτική αυτή, εκτός του ότι είναι παράνομη και δυσχεραίνει το διεθνές εμπόριο, κρίνεται ως αντιδεοντολογική, καθώς δημιουργεί σύγχυση στους καταναλωτές. Για το λόγο αυτό, αναγκαία κρίνεται η θέσπιση ορισμένων όρων, τους οποίους πρέπει να σέβονται όλες οι χώρες, αναφορικά με την ονομασία των τυριών.

Οι ελληνικές κυβερνήσεις, τα τελευταία χρόνια, έχοντας λάβει υπόψη τους τις ραγδαίες εξελίξεις στο χώρο του παγκόσμιου εμπορίου, έχουν λάβει ορισμένα μέτρα. Ως ελληνικό κράτος έχουμε περιορισμένες δυνατότητες και αποτελούμε ανταγωνιστικό παράγοντα μόνο στην παραγωγή ορισμένων προϊόντων. Για τους λόγους αυτούς, το ελληνικό κράτος έχει θεσπίσει ορισμένους όρους, σύμφωνα με τους οποίους κάποια γεωργικά προϊόντα, όπως τα τυριά της Νάξου που ασχολούμαστε στην εργασία αυτή, μπορούν να λάβουν πιστοποίηση ότι τα προϊόντα αυτά αναγνωρίζονται ως Π.Ο.Π. (Προστατευόμενης Ονομασίας Προελεύσεως).

Τα προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προελεύσεως (Π.Ο.Π.) διέπονται από τον κανονισμό 2081/92 Ε.Ο.Κ. του συμβουλίου της 14ης Ιουλίου 1992, που έλαβε χώρα υπό την αιγίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με την προστασία των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων. Ως ονομασία προέλευσης νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός αγροτικού προϊόντος ή τροφίμου που προέρχεται από την περιοχή αυτή, το συγκεκριμένο τόπο, και του οποίου η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο

γεωγραφικό περιβάλλον της συγκεκριμένης περιοχής. Το περιβάλλον αυτό περιλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες και η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία του προϊόντος λαμβάνουν χώρα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Κάθε ονομασία, σύμφωνα με τον κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αποτελεί μία κληρονομιά, η οποία ανήκει σε όλους όσους ζουν και θα ζήσουν σε μία περιοχή που δημιουργήθηκε και αναπτύχθηκε το παραδοσιακό προϊόν. Είναι μία εγγύηση διάρκειας που μπορεί αναμφίβολα να χρησιμοποιείται για το προϊόν επί αιώνες, προσφέροντας πολλά πλεονεκτήματα, τα οποία εναπόκεινται στον πληθυσμό που κατοικεί στις περιοχές αυτές, να τα διατηρήσει και να τα αναπτύξει. Μέχρι σήμερα έχουν αναγνωρισθεί, σύμφωνα με την Κοινοτική Νομοθεσία, συνολικά 59 ελληνικά προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προελεύσεως (Π.Ο.Π.).

Η Νάξος, αποτελώντας το μεγαλύτερο νησί των Κυκλάδων, έχει αναπτυχθεί με τα χρόνια σε τέτοιο βαθμό, ώστε να είναι σχεδόν ανεξάρτητο νησί. Τα προϊόντα που παράγει καθημερινά, είναι πολλά σε αριθμό και σε ποικιλία. Μία κατηγορία προϊόντων που παράγει σε μεγάλο βαθμό καθημερινά και φημίζεται για αυτά, είναι τα τυριά της.

Είναι σημαντικό να αναφερθεί, ότι ένας κύριος λόγος που το νησί της Νάξου έχει τόσο μεγάλο τουρισμό, είναι και τα τοπικά της προϊόντα, στα οποία συμπεριλαμβάνονται και τα ιδιαίτερα τυριά της. Μέσα από τον γαστρονομικό τουρισμό, ο τουρίστας γευόμενος τα τοπικά τυριά του νησιού, συνδέεται πιο στενά με τον τρόπο ζωής των κατοίκων, και αποκτά μια πραγματική αυθεντική πολιτιστική εμπειρία. Επομένως, και τα τυριά της Νάξου, αποτελώντας σημαντικό κομμάτι της κληρονομιάς των Ναξιωτών, ελκύουν πολλούς τουρίστες στο νησί, που θέλουν να γευτούν την τοπική κουζίνα των ντόπιων ανθρώπων.

Τα τυριά της Νάξου, με τα οποία και θα ασχοληθούμε λεπτομερώς στην εργασία αυτή, είναι η ευρέως γνωστή γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π., η καπνιστή γραβιέρα Νάξου, το κεφαλοτύρι ή αλλιώς αρσενικό από αιγοπρόβειο γάλα, το γίδινο Νάξου, η ξινομυζήθρα(ξινή μυζήθρα), το ξινότυρο ή ξινοτύρι, η γλυκιά μυζήθρα, το Ναξιώτικο λευκό τυρί σε φυσική άλμη από αιγοπρόβειο γάλα, το τυρί με βότανα και μπαχαρικά και το λαδοτύρι. Άλλα τυριά της Νάξου, είναι ο κομός και το ορεινό Νάξου, που καταναλώνονται σε μικρότερο βαθμό.



Εικόνα 26: είδη τυριών Νάξου

2.2 Παρασκευή τυριών της Νάξου

Οι διαδικασίες παραγωγής των τυριών, χρειάζονται επαρκή προσοχή και ακρίβεια στον τρόπο και τον χρόνο που πρέπει να γίνουν. Η παρασκευή των τυριών, πραγματοποιείται κατά κύριο λόγο στα τυροκομεία. Στη Νάξο, υπάρχουν τρεις(3) τυροκομικές μονάδες :

- 1) το τυροκομείο της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου
- 2)το ιδιωτικό τυροκομείο του Κουφόπουλου
- 3)το ιδιωτικό τυροκομείο του Πιτταρά και
- 4)το ιδιωτικό τυροκομείο Μπαμπούνη

Στη συνέχεια, θα περιγραφούν οι διαδικασίες, που πραγματοποιούνται στα τυροκομεία της Νάξου, για την παρασκευή κάθε τυριού που παράγει το νησί αυτό.

2.2.1 Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.

Η γραβιέρα Νάξου, αποτελώντας το πιο διάσημο τυρί του νησιού, χρειάζεται πολύ προσοχή στον τρόπο παρασκευής, διότι ένα μικρό λάθος σε κάποια από τις διαδικασίες, μπορεί να επιφέρει άσχημες συνέπειες στην εμφάνιση, τη γεύση ή την οσμή, και να απομακρύνει τον κόσμο από την αγορά του. Το γάλα που

χρησιμοποιείται στην παρασκευή της γραβιέρας, όπως και όλων των τυριών, πρέπει να είναι καθαρό, φρέσκο και απαλλαγμένο από βακτήρια του γένους *Clostridium*, τα οποία προκαλούν ανεπιθύμητες γεύσεις και τρύπες.

Για την παρασκευή του γίδινου τυριού της Νάξου, ακολουθούνται κατά σειρά οι παρακάτω διαδικασίες :

- 1) Μετά τη συλλογή της πρώτης ύλης, του γίδινου γάλακτος, στους ψύκτες, και τη μεταφορά του στο τυροκομείο με βυτία μεταφοράς γάλακτος, η πρώτη ύλη περνάει αναλυτικούς ελέγχους από τους χημικούς του τυροκομείου, πριν εισέλθει στις εγκαταστάσεις του τυροκομείου.
- 2) Το γάλα προωθείται στις δεξαμενές αποθήκευσης και συντήρησης
- 3) Επιτελείται ο καθαρισμός του γάλακτος, με χρήση μηχανημάτων φυγόκεντρου δύναμης
- 4) Το γάλα προωθείται προς παστερίωση κλειστού τύπου (σε σωληνώσεις με εναλλάκτη θερμότητας) ή ανοιχτού τύπου (σε βραστήρες με συνεχή ανάδευση γάλακτος)
- 5) Το γάλα ψύχεται σε θερμοκρασία 38-40 °C
- 6) Προστίθεται στο γάλα καλλιέργεια ποσότητας 0,7-1% και CaCl διαλύματος 40% (200-300 ml ανά τόνο γάλακτος)
- 7) Παραμονή για 10-15 min, άνοδος οξύτητας 1-2D, έως pH=6,50
- 8) Πήξη γάλακτος στους 36-38 °C για χρόνο 30 min με πτυιά ποσότητας 2,25 gr/50 Kg γάλακτος
- 9) Διαίρεση του πήγματος σε μέγεθος ρυζιού και pH=6,40 – 6,45
- 10) Παραμονή πήγματος για 5-10 λεπτά και έλεγχος οξύτητας τυρογάλακτος
- 11) Αναθέρμανση και ανάδευση του πήγματος, διάρκειας 90 λεπτών στους 48-50°C, όπου επιτυγχάνεται:
 - α) Συναίρεση κόκκου μίγματος
 - β) αύξηση της οξύτητας
 - γ) σταδιακή άνοδος της θερμοκρασίας
- 12) Εξαγωγή του πήγματος σε καλούπια με τσαντίλες (είδος υφάσματος), όπου γίνεται το στράγγισμα τυριών, με pH=6,10-6,20
- 13) Πρώτη πίεση των καλουπιών με το βάρος τους, σε κολώνα 2-3 φορές
- 14) Πιέσεις στο πιεστήριο με ανάλογες αλλαγές τσαντίλας :
15 λεπτά 2 atm

30 λεπτά 2,5 atm

75 λεπτά 3,5 atm

15) Τοποθέτηση των τυριών σε θάλαμο θερμοκρασίας 14 °C - 16 °C μέσα στα καλούπια για 24h

16) Ζύγισμα των τυριών και καταγραφή του βάρους τους

17) Τοποθέτηση τυριών σε άλμη 19 – 20 %, για χρόνο, ανάλογα με το βάρος του κάθε τυριού (t=24h για βάρος τυριού m=3Kgr)

18) Μετά το σκούπισμά τους, τοποθετούνται σε θάλαμο ωρίμανσης θερμοκρασίας 14 °C-16 °C και υγρασίας 80-85% για ξηρό αλάτισμα και αφήνονται σε μούργα λαδιού για 3 μήνες (1 ξηρό αλάτισμα/1 Kg τυριού) ανά 3-4 ημέρες

19) Τα τυριά πλένονται με αραιή άλμη, στεγνώνουν και παραφινώνονται

20) Τα τυριά τοποθετούνται σε ψυγείο αποθήκευσης, θερμοκρασίας 2-3 °C

21) Τα τυριά διατίθενται προς πώληση

2.2.2 Καπνιστή γραβιέρα Νάξου

Όλες οι διεργασίες που λαμβάνουν χώρα για την παρασκευή της καπνιστής γραβιέρας Νάξου, είναι ακριβώς ίδιες με αυτές που χρειάζονται για την παρασκευή της γραβιέρας Νάξου, με τη διαφορά πως στις τελευταίες διεργασίες επιτελείται το κάπνισμα του τυριού, για να προσδώσει στο τυρί την ιδιαίτερη γεύση του. Οι διεργασίες αυτές είναι οι εξής :

- 1) Μετά τη συλλογή της πρώτης ύλης, του γάλακτος, στους ψύκτες, και τη μεταφορά του στο τυροκομείο με βυτία μεταφοράς γάλακτος, η πρώτη ύλη περνάει αναλυτικούς ελέγχους από τους χημικούς του τυροκομείου, πριν εισέλθει στις εγκαταστάσεις του τυροκομείου.
- 2) Το γάλα προωθείται στις δεξαμενές αποθήκευσης και συντήρησης
- 3) Επιτελείται ο καθαρισμός του γάλακτος, με χρήση μηχανημάτων φυγόκεντρου δύναμης
- 4) Το γάλα προωθείται προς παστερίωση
- 5) Μετά την παστερίωση, το γάλα οδηγείται στον τυροπαρασκευαστή, ο οποίος δημιουργεί το τυρόπηγμα
- 6) Το τυρόπηγμα τοποθετείται σε καλούπια, με σκοπό να πάρει σχήμα
- 7) Πραγματοποιείται η πρώτη αλλαγή στην τυροτράπεζα

- 8) Μεταφέρονται τα καλούπια στο πιεστήριο για την εξαγωγή της υγρασίας από την τυρομάζα
- 9) Πραγματοποιείται το φορμάρισμα των τυριών
- 10) Τα τυριά εμβαπτίζονται στην άλμη για δύο(2) έως πέντε(5) ημέρες(ανάλογα με το μέγεθος των κεφαλών τους).
- 11) Τα τυριά μεταφέρονται στα ωριμαντήρια, στα οποία παραμένουν για τουλάχιστον εβδομήντα δύο(72) ημέρες, υπό ελεγχόμενη υγρασία και θερμοκρασία, πάνω σε ξύλινα ράφια, με σκοπό να αποβάλουν την υγρασία τους, πραγματοποιώντας αλλεπάλληλα γυρίσματα
- 12) Μετά την ολοκλήρωση της ωρίμανσης, τα κεφάλια της γραβιέρας προωθούνται στο πλυντήριο, στο οποίο πλένονται με φυσικό τρόπο, με τη χρήση πόσιμου νερού.
- 13) Πραγματοποιείται το στέγνωμα των τυριών για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων(24) ωρών.
- 14) Τα τυριά οδηγούνται στο συσκευαστήριο
- 15) Από το συσκευαστήριο, τα τυριά προωθούνται στους θαλάμους συντήρησης έτοιμων προϊόντων, μέχρι τη συμπλήρωση ενενήντα(90) ημερών από την ημερομηνία παραγωγής τους
- 16) Τα τυριά τοποθετούνται σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους, στους οποίους βαπτίζονται με υγρό καπνό από ξύλο οξιάς για 5 λεπτά, με φυσικό και παραδοσιακό τρόπο
- 17) Τα τυριά καθαρίζονται εξωτερικά σε βάθος 3mm
- 18) Τα τυριά αποθηκεύονται σε θαλάμους αποθήκευσης(ψυγεία) θερμοκρασίας 2 °C-6 °C
- 19) Τα τυριά διατίθενται στην αγορά

2.2.3 Κεφαλοτύρι ή αλλιώς αρσενικό από αιγοπρόβειο γάλα

Το γνωστό κεφαλοτύρι-αρσενικό τυρί της Νάξου, παρασκευάζεται με τον εξής τρόπο:

- 1) Παραλαβή πρόβειου και γίδινου(κατσικίσιου) γάλακτος και ζύγισή τους
- 2) Διήθηση και καθαρισμός γάλακτος
- 3) Παστερίωση του γάλακτος(63 °C για 30 min)

- 4) Ψύξη γάλακτος σε θερμοκρασία 38°C – 40 °C και προσθήκη καλλιέργειας ποσότητας 0,2 – 0,3 %
- 5) Παραμονή για 10-15 λεπτά, άνοδος οξύτητας 1-2 D και pH=6,50
- 6) Πήξη στους 37 °C για χρόνο 30 λεπτά και προσθήκη πυτιάς ποσότητας 2,25 gr / 60 Kgr γάλακτος
- 7) Διαίρεση του πήγματος σε μέγεθος φουντουκιού και pH=6,40 – 6,45
- 8) Παραμονή για 5-10 λεπτά και έλεγχος οξύτητας τυρογάλακτος
- 9) Αναθέρμανση και ανάδευση του πήγματος, διάρκειας 60 λεπτών στους 49 °C
- 10) Συναίρεση και αύξηση της οξύτητας
- 11) Εξαγωγή του πήγματος σε καλούπια κεφαλοτυριού με τσαντίλες(είδος υφάσματος), όπου γίνεται το στράγγισμα τυριών
- 12) Πρώτη πίεση των καλουπιών με το βάρος τους, σε κολώνα 2-3 φορές
- 13) Πιέσεις στο πιεστήριο με ανάλογες αλλαγές τσαντίλας :
 - 15 λεπτά 2 atm
 - 30 λεπτά 2 atm
 - 60 λεπτά 2,5 atm
- 14) Τοποθέτηση των τυριών σε θάλαμο θερμοκρασίας 14 °C - 16 °C μέσα στα καλούπια και πτώση του pH<5,0
- 15) Ζύγισμα των τυριών και καταγραφή του βάρους τους
- 16) Τοποθέτηση τυριών σε άλμη 19 – 20 %, για χρόνο, ανάλογα με το βάρος του κάθε τυριού (t=48h για βάρος τυριού m=6Kgr)
- 17) Μετά το σκούπισμά τους, τοποθετούνται σε θάλαμο ωρίμανσης θερμοκρασίας 16 °C-18 °C και υγρασίας 82-85% για ξηρό αλάτισμα και αφήνονται σε μούργα λαδιού για 3 μήνες
- 18) Τα τυριά πλένονται με πόσιμο νερό, καθαρίζονται και παραφινώνονται
- 19) Τοποθέτηση τυριών στο ψυγείο σε θερμοκρασία 2 °C-3 °C και διάθεσή τους προς κατανάλωση

2.2.4 Γίδινο Νάξου

Για την παρασκευή του γίδινου τυριού της Νάξου, ακολουθούνται κατά σειρά οι παρακάτω διαδικασίες :

- 1) Μετά τη συλλογή της πρώτης ύλης, του γίδινου γάλακτος, στους ψύκτες, και τη μεταφορά του στο τυροκομείο με βυτία μεταφοράς γάλακτος, η πρώτη ύλη περνάει αναλυτικούς ελέγχους από τους χημικούς του τυροκομείου, πριν εισέλθει στις εγκαταστάσεις του τυροκομείου.
- 2) Το γάλα προωθείται στις δεξαμενές αποθήκευσης και συντήρησης
- 3) Επιτελείται ο καθαρισμός του γάλακτος, με χρήση μηχανημάτων φυγόκεντρου δύναμης
- 4) Το γάλα προωθείται προς παστερίωση κλειστού τύπου (σε σωληνώσεις με εναλλάκτη θερμότητας) ή ανοιχτού τύπου (σε βραστήρες με συνεχή ανάδευση γάλακτος)
- 5) Το γάλα ψύχεται σε θερμοκρασία 38-40 °C
- 6) Προστίθεται στο γάλα καλλιέργεια ποσότητας 0,7-1% και CaCl διαλύματος 40% (200-300 ml ανά τόνο γάλακτος)
- 7) Παραμονή για 10-15 min, άνοδος οξύτητας 1-2D, έως pH=6,50
- 8) Πήξη γάλακτος στους 36-38 °C για χρόνο 30 min με πυτιά ποσότητας 2,25 gr/50 Kg γάλακτος
- 9) Διάρθρωση του πηγματος σε μέγεθος ρυζιού και pH=6,40 – 6,45
- 10) Παραμονή πηγματος για 5-10 λεπτά και έλεγχος οξύτητας τυρογάλακτος
- 11) Αναθέρμανση και ανάδευση του πηγματος, διάρκειας 45 λεπτών στους 48-51°C, όπου επιτυγχάνεται:
 - α) Συναίρεση κόκκου μίγματος
 - β) αύξηση της οξύτητας
 - γ) σταδιακή άνοδος της θερμοκρασίας
- 12) Εξαγωγή του πηγματος σε καλούπια με τσαντίλες (είδος υφάσματος), όπου γίνεται το στράγγισμα τυριών, με pH=6,10-6,20
- 13) Πρώτη πίεση των καλουπιών με το βάρος τους, σε κλώνα 2-3 φορές
- 14) Πιέσεις στο πιεστήριο με ανάλογες αλλαγές τσαντίλας :
 - 15 λεπτά 2 atm
 - 30 λεπτά 2,5 atm

75 λεπτά 3,5 atm

15) Τοποθέτηση των τυριών σε θάλαμο θερμοκρασίας 14 °C - 16 °C μέσα στα καλούπια για 24h

16) Ζύγισμα των τυριών και καταγραφή του βάρους τους

17) Τοποθέτηση τυριών σε άλμη 19 – 20 %, για χρόνο, ανάλογα με το βάρος του κάθε τυριού (t=24h για βάρος τυριού m=3Kgr)

18) Μετά το σκούπισμά τους, τοποθετούνται σε θάλαμο ωρίμανσης θερμοκρασίας 14 °C-16 °C και υγρασίας 80-85% για ξηρό αλάτισμα και αφήνονται σε μούργα λαδιού για 3 μήνες (1 ξηρό αλάτισμα/1 Kg τυριού) ανά 3-4 ημέρες

19) Τα τυριά πλένονται με αραιή άλμη, στεγνώνουν και παραφινώνονται

20) Τα τυριά τοποθετούνται σε ψυγείο αποθήκευσης, θερμοκρασίας 2-3 °C

21) Τα τυριά διατίθενται προς πώληση

2.2.5 Ξινομυζήθρα(ξινή μυζήθρα) ή μανούρι

Ο τρόπος παρασκευής της ξινής μυζήθρας Νάξου, είναι ο παρακάτω :

- 1) Άρμεγμα αγελάδας
- 2) Παραλαβή αγελαδινού γάλακτος
- 3) Προώθηση γάλακτος στο τυροκομείο
- 4) Παστερίωση γάλακτος
- 5) Αφήνουμε το κρυόπηγμα να φτάσει στους 33
- 6) Στράγγισμα γάλακτος
- 7) Τοποθέτηση γάλακτος σε ειδικό δοχείο
- 8) Προσθήκη καλλιέργειας γιαούρτης και ζύμωση μίγματος
- 9) Αφήνουμε το μίγμα να ηρεμήσει για 14-16 ώρες
- 10) Εξαγωγή και στράγγισμα μίγματος με τσαντίλες(είδος υφάσματος)
- 11) Τοποθέτηση μίγματος σε ειδικά δοχεία, τα τσιμισκία (τυροβολιές), κατασκευασμένα από βούρλα
- 12) Διάθεση προς πώληση

2.2.6 Ξινοτύρι ή ξινότυρο

Το ξινότυρο, ή αλλιώς ξινοτύρι, παράγεται ουσιαστικά από την ξινή μυζήθρα. Η διαδικασία παραγωγής του έχει ως εξής :

- 1) Άρμεγμα αγελάδας
- 2) Παραλαβή αγελαδινού γάλακτος
- 3) Προώθηση γάλακτος στο τυροκομείο
- 4) Παστερίωση γάλακτος
- 5) Αφήνουμε το κρυόπηγμα να φτάσει στους 33
- 6) Στράγγισμα γάλακτος
- 7) Τοποθέτηση γάλακτος σε ειδικό δοχείο
- 8) Προσθήκη καλλιέργειας γιαούρτης και ζύμωση μίγματος
- 9) Αφήνουμε το μίγμα να ηρεμήσει για 14-16 ώρες
- 10) Εξαγωγή και στράγγισμα μίγματος με τσαντίλες(είδος υφάσματος)
- 11) Τοποθέτηση μίγματος σε ειδικά δοχεία, τα τσιμισκία (τυροβολιές), κατασκευασμένα από βούρλα
- 12) Η ξινή μυζήθρα που έχει προκύψει, μαλακή και κρεμώδης, αφήνεται να στραγγίσει σε καλούπια, σχήματος κωνικού κυλίνδρου, για 10 ημέρες, μέχρι να αποβάλει πλήρως την υγρασία της και σκληρύνει.
- 13) Το νέο σκληρό πλέον προϊόν που έχει προκύψει, αφού ωριμάσει για 1, 2, 3 ή και 4 μήνες, είναι το λεγόμενο ξινότυρο ή αλλιώς ξινοτύρι.
- 14) Διάθεση προς πώληση

2.2.7 Γλυκιά νωπή μυζήθρα

Η γλυκιά νωπή μυζήθρα, παρασκευάζεται με τις εξής διεργασίες :

- 1) Παραλαβή μη αποκορυφοποιημένου τυρογάλακτος (δε διαχωρίζεται σε κρέμα και άπαχο γάλα)
- 2) Διήθηση τυρογάλακτος
- 3) Προσδιορισμός της οξύτητας και καταγραφή της
- 4) Βρασμός τυρογάλακτος στους 65 °C – 87 °C με συνεχή ανάδευση για 30-40 λεπτά
- 5) Προσκόμιση(βράσιμο) προσγάλακτος στους 90 °C-92 °C για 10-15 λεπτά ή διαπίστωση του ψησίματος της μυζήθρας από τον τυροκόμο εμπειρικά
- 6) Προσθήκη καλλιέργειας
- 7) Εξαγωγή σε καλούπια και σφράγιση

- 8) Τοποθέτηση στην τυροτράπεζα για 24 h σε θερμοκρασία 18 °C-20 °C
- 9) Συσκευασία
- 10) Τοποθέτηση μυζήθρας στο ψυγείο, σε θερμοκρασία 2 °C-3 °C
- 11) Διάθεση μυζήθρας προς πώληση

2.2.8 Ναξιώτικο λευκό τυρί σε φυσική άλμη από αιγοπρόβριο γάλα

Οι διαδικασίες για την παραγωγή του λευκού τυριού, είναι οι εξής:

- 1) Παραλαβή γάλακτος
- 2) Ζύγιση γάλακτος
- 3) Διήθηση-καθαρισμός γάλακτος
- 4) Παστερίωση κλειστού τύπου(72 °C για 15 sec) ή ανοικτού τύπου(65 °C για 20 min ή 63 °C για 30 min)
- 5) Ψύξη γάλακτος σε θερμοκρασία 38 °C-40 °C
- 6) Προσθήκη καλλιέργειας ποσότητας 0,5%
- 7) Προσθήκη διαλύματος χλωριούχου ασβεστίου (CaCl) 40%,
100-150 ml / τόνο γάλακτος
- 8) Παραμονή για 10-15 min, μέχρι να αυξηθεί η οξύτητα σε 1-2 D, και το pH να γίνει 6,50
- 9) Πήξη μίγματος στους 35 °C -37 °C με προσθήκη πυτιάς, ποσότητας 2,25 gr/80-90 kg γάλακτος για χρόνο 45-50 min
- 10) Διαίρεση του πήγματος σε μέγεθος 2Χ2Χ2 σε pH 6,40-6,45
- 11) Παραμονή του πήγματος για 10-15 min
- 12) Ανάδευση του πήγματος, διατήρηση της θερμοκρασίας, διαχωρισμός των κομματιών του πήγματος, και πιθανή αφαίρεση μέρους τυρογάλακτος
- 13) Εξαγωγή του πήγματος σε καλούπια λευκού τυριού(φέτας) και γέμισμα αυτών
- 14) Μεταφορά των καλουπιών σε χώρο θερμοκρασίας 16-18 °C και στράγγιση του πήγματος για 1-3 h
- 15) Κοπή του πήγματος στη μέση και συνέχεια της στράγγισης για 24 h
- 16) Τοποθέτηση των κομματιών στην τυροτράπεζα, με έλεγχο
pH < 5,0 και υγρασίας 60-62 °C

17) Τοποθέτηση κομματιών σε ημιμόνιμα δοχεία, σε 3 σειρές, και προσθήκη άλατος 2% επί του βάρους του τυριού

18) Μετά από 2 μέρες, τοποθέτηση τυριού σε λευκοσιδηρά δοχεία και προσθήκη άλμης 6-8%

19) Ωρίμανση του τυριού σε θαλάμους θερμοκρασίας 16-18 °C για 15-20 μέρες με καθημερινό έλεγχο pH

20) Αλλαγή της άλμης, πλύσιμο του τυριού και γέμισμα των δοχείων με νέα άλμη

21) Παραμονή τυριού σε θάλαμο 5-10 °C για 5-10 μέρες, για εξισορρόπηση τιμής του pH

22) Κλείσιμο των δοχείων σε pH 4,40-4,45 και τοποθέτηση αυτών σε ψύξη 2-3 °C για 2-3 μήνες

23) Διάθεση προς πώληση

2.2.9 Τυρί με βότανα και μπαχαρικά

Η διαδικασία παρασκευής του τυριού με βότανα και μπαχαρικά, είναι σχεδόν ίδια με αυτή της γραβιέρας:

1) Μετά τη συλλογή της πρώτης ύλης, του γίδινου γάλακτος, στους ψύκτες, και τη μεταφορά του στο τυροκομείο με βυτία μεταφοράς γάλακτος, η πρώτη ύλη περνάει αναλυτικούς ελέγχους από τους χημικούς του τυροκομείου, πριν εισέλθει στις εγκαταστάσεις του τυροκομείου.

2) Το γάλα προωθείται στις δεξαμενές αποθήκευσης και συντήρησης

3) Επιτελείται ο καθαρισμός του γάλακτος, με χρήση μηχανημάτων φυγόκεντρου δύναμης

4) Το γάλα προωθείται προς παστερίωση κλειστού τύπου (σε σωληνώσεις με εναλλάκτη θερμότητας) ή ανοιχτού τύπου (σε βραστήρες με συνεχή ανάδευση γάλακτος)

5) Το γάλα ψύχεται σε θερμοκρασία 38-40 °C

6) Προστίθεται στο γάλα καλλιέργεια ποσότητας 0,7-1% και CaCl₂ διαλύματος 40% (200-300 ml ανά τόνο γάλακτος)

7) Παραμονή για 10-15 min, άνοδος οξύτητας 1-2D, έως pH=6,50

8) Πήξη γάλακτος στους 36-38 °C για χρόνο 30 min με πτυιά ποσότητας 2,25 gr/50 Kg γάλακτος

- 9) Διάρθρωση του πήγματος σε μέγεθος ρυζιού και $pH=6,40 - 6,45$
- 10) Παραμονή πήγματος για 5-10 λεπτά και έλεγχος οξύτητας τυρογάλακτος
- 11) Αναθέρμανση και ανάδευση του πήγματος, διάρκειας 90 λεπτών στους $48-50^{\circ}C$, όπου επιτυγχάνεται:
- α) Συναίρεση κόκκου μίγματος
 - β) αύξηση της οξύτητας
 - γ) σταδιακή άνοδος της θερμοκρασίας
- 12) Προσθήκη μπαχαρικών και βοτάνων στα τυριά
- 13) Εξαγωγή του πήγματος σε καλούπια με τσαντίλες (είδος υφάσματος), όπου γίνεται το στράγγισμα τυριών, με $pH=6,10-6,20$
- 14) Πρώτη πίεση των καλουπιών με το βάρος τους, σε κολώνα 2-3 φορές
- 15) Πιέσεις στο πιεστήριο με ανάλογες αλλαγές τσαντίλας :
- 15 λεπτά 2 atm
 - 30 λεπτά 2,5 atm
 - 75 λεπτά 3,5 atm
- 16) Τοποθέτηση των τυριών σε θάλαμο θερμοκρασίας $14^{\circ}C - 16^{\circ}C$ μέσα στα καλούπια για 24h
- 17) Ζύγισμα των τυριών και καταγραφή του βάρους τους
- 18) Τοποθέτηση τυριών σε άλμη 19 – 20 %, για χρόνο, ανάλογα με το βάρος του κάθε τυριού ($t=24h$ για βάρος τυριού $m=3Kgr$)
- 19) Μετά το σκούπισμά τους, τοποθετούνται σε θάλαμο ωρίμανσης θερμοκρασίας $14^{\circ}C-16^{\circ}C$ και υγρασίας 80-85% για ξηρό αλάτισμα και αφήνονται σε μούργα λαδιού για 3 μήνες (1 ξηρό αλάτισμα/1 Kg τυριού) ανά 3-4 ημέρες
- 20) Τα τυριά πλένονται με αραιή άλμη, στεγνώνουν και παραφινώνονται
- 21) Τα τυριά τοποθετούνται σε ψυγείο αποθήκευσης, θερμοκρασίας $2-3^{\circ}C$
- 22) Τα τυριά διατίθενται προς πώληση

2.2.10 Λαδοτύρι

Η παρασκευή του λαδοτυριού της Νάξου, προέρχεται από την παρασκευή του παραδοσιακού κεφαλοτυριού της Νάξου, και έχει ως εξής:

- 1) Παραλαβή πρόβειου και γίδινου (κατσικίσιου) γάλακτος και ζύγισή τους

- 2) Διήθηση και καθαρισμός γάλακτος
- 3) Παστερίωση του γάλακτος(63 °C για 30 min)
- 4) Ψύξη γάλακτος σε θερμοκρασία 38°C – 40 °C και προσθήκη καλλιέργειας ποσότητας 0,2 – 0,3 %
- 5) Παραμονή για 10-15 λεπτά, άνοδος οξύτητας 1-2 D και pH=6,50
- 6) Πήξη στους 37 °C για χρόνο 30 λεπτά και προσθήκη πτυιάς ποσότητας 2,25 gr / 60 Kgr γάλακτος
- 7) Διαίρεση του πήγματος σε μέγεθος φουντουκιού και pH=6,40 – 6,45
- 8) Παραμονή για 5-10 λεπτά και έλεγχος οξύτητας τυρογάλακτος
- 9) Αναθέρμανση και ανάδευση του πήγματος, διάρκειάς 60 λεπτών στους 49 °C
- 10) Συναίρεση και αύξηση της οξύτητας
- 11) Εξαγωγή του πήγματος σε καλούπια κεφαλοτυριού με τσαντίλες(είδος υφάσματος), όπου γίνεται το στράγγισμα τυριών
- 12) Πρώτη πίεση των καλουπιών με το βάρος τους, σε κολώνα 2-3 φορές
- 13) Πιέσεις στο πιεστήριο με ανάλογες αλλαγές τσαντίλας :
 - 15 λεπτά 2 atm
 - 30 λεπτά 2 atm
 - 60 λεπτά 2,5 atm
- 14) Τοποθέτηση των τυριών σε θάλαμο θερμοκρασίας 14 °C - 16 °C μέσα στα καλούπια και πτώση του pH<5,0
- 15) Ζύγισμα των τυριών και καταγραφή του βάρους τους
- 16) Τοποθέτηση τυριών σε άλμη 19 – 20 %, για χρόνο, ανάλογα με το βάρος του κάθε τυριού (t=48h για βάρος τυριού m=6Kgr)
- 17) Μετά το σκούπισμά τους, τοποθετούνται σε θάλαμο ωρίμανσης θερμοκρασίας 16 °C-18 °C και υγρασίας 82-85% για ξηρό αλάτισμα και αφήνονται σε μούργα λαδιού για 3 μήνες
- 18) Τα τυριά πλένονται με πόσιμο νερό, καθαρίζονται και παραφινώνονται
- 19) Μετά από 3 μήνες ωρίμανσης των τυριών, τα τυριά αλείφονται και επικαλύπτονται εξωτερικά με λάδι, ώστε να μη

σκληρύνουν, λόγω της επαφής τους με τον αέρα, αλλά να συντηρήσουν την υγρή τους επιδερμίδα

19) Τοποθέτηση τυριών στο ψυγείο σε θερμοκρασία 2 °C-3 °C και διάθεσή τους προς κατανάλωση

2.3 Χαρακτηριστικά τυριών της Νάξου

Τα τυριά της Νάξου, όπως και κάθε νησιού, έχουν τη δική τους ιδιαίτερη προετοιμασία, και η τελική τους γεύση διαφέρει από περιοχή σε περιοχή, ανάλογα με τον αριθμό των αποικιών που σχηματίζονται σε κάθε περιοχή.

Στον παρακάτω πίνακα, φαίνεται ο αριθμός των αποικιών που δημιουργήθηκαν σε ένα τρυβλίο Petri, σε θερμοκρασία 30°C, μέσα σε 72 ώρες, στα τυριά κεφαλοτύρι, ξινότυρο και ανθότυρο, σε ορισμένες περιοχές του νησιού.

ΠΕΡΙΟΧΗ	ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ (log CFU/G)	ΞΙΝΟΤΥΡΟ (log CFU/g)	ΑΝΘΟΤΥΡΟ (log CFU/g)
ΑΠΕΙΡΑΝΘΟΣ	7,74	6,84	
ΧΑΛΚΙ	6,80	7,27	7,50
ΦΙΛΩΤΙ	7,92	5,97	5,23
ΣΑΓΚΡΙ	7,90		
ΜΕΛΑΝΕΣ		4,18	
ΔΑΝΑΚΟΣ	7,23		7,75

Πίνακας 1 : Αποικίες μικροοργανισμών σε τυριά (κυρίως βακτήρια και γαλακτικά)

2.3.1 Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.



Εικόνα 27: γραβιέρα Νάξου

Η γραβιέρα Νάξου, είναι ένα σκληρό τυρί με εξωτερικό περίβλημα, χρυσό κίτρινο χρώμα με συμπαγή μάζα και μικρές διάσπαρτες τρύπες μέσα στη μάζα του. Κατασκευάζεται σε κεφάλια των 10 κιλών και άνω, από παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, στο οποίο μπορεί να προστεθεί και ένα ποσοστό πρόβειου γάλατος. Ως προς τη χημική του ανάλυση, η υγρασία του είναι περίπου 38%, τα λιπαρά επί ξηράς βάσης 40% και το περιέχον αλάτι 1,2-3%. Η γραβιέρα Νάξου, όπως προδίδει και το όνομά της, παρασκευάζεται αποκλειστικά στη Νάξο.

Η γραβιέρα Νάξου, ως το πιο γνωστό τυρί του νησιού, είναι το κύριο προϊόν παραγωγής κάθε Ναξιώτικου τυροκομείου, και διανέμεται σε ολόκληρη την Ελλάδα, και σε ορισμένες χώρες του εξωτερικού. Επομένως, αποτελεί προϊόν ευρείας λαϊκής αλλά και παγκόσμιας κατανάλωσης και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση.

Στον παρακάτω πίνακα, μπορεί κανείς να παρατηρήσει τις ενδεικτικές τιμές ορισμένων συστατικών του τυριού αυτού, που μετρήθηκαν σε 12 (δώδεκα) δείγματα γραβιέρας, στις περιοχές της Άρτας, της Θεσσαλονίκης, και της Νάξου.

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΑΡΤΑ	ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ	ΝΑΞΟΣ
pH	5,78	5,93	6,09
NaCl (g L ⁻¹)	2,96	3,68	2,22
γαλακτικό οξύ (%)	0,67	0,90	0,35
υγρασία (%)	35,33	35,54	33,60
Λίπος σε ξηρό βάρος (%)	51,31	53,99	49,44
πρωτεΐνες (%)	25,16	25,28	28,41

Πίνακας 2: Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά γραβιέρας Νάξου

Όπως παρατηρούμε από τον πίνακα, η γραβιέρα στην περιοχή της Νάξου έχει την μεγαλύτερη περιεκτικότητα % σε πρωτεΐνες, και τη μικρότερη περιεκτικότητα % σε χλωριούχο νάτριο, σε γαλακτικό οξύ, σε υγρασία και σε λίπος σε ξηρό βάρος, σε σχέση με τις άλλες περιοχές.

Η γραβιέρα Νάξου, ανήκει στα σκληρά τυριά, στην κατηγορία των τυριών με οφθαλμοειδείς τρύπες, και συχνά χαρακτηρίζεται ως τυρί ελβετικού τύπου. Έχει μικρές και αραιές τρύπες, και έντονη γεύση. Η έντονη γεύση που έχει, οφείλεται στην ανάπτυξη μικροοργανισμών πάνω στην επιφάνεια του τυριού, η οποία τριβεται ανά 2-3 ημέρες, ώστε να εισέρχονται τα μικροβιακά ένζυμα στο μέσα τυρί. Οι τρύπες που έχει, οφείλονται στο διοξείδιο του άνθρακα, το οποίο προέρχεται από την προπιονική ζύμωση των αντίστοιχων βακτηρίων.

Το χρώμα της είναι υποκίτρινο, η επιδερμίδα της είναι λεπτή και ξηρή, και η μάζα της είναι συμπαγής και ελαστική. Περιέχει μεγάλες ποσότητες ασβεστίου, αφού για την παρασκευή ενός κιλού γραβιέρας, απαιτούνται 11 κιλά γάλακτος. Τέλος, έχει θεωρηθεί από τα καταλληλότερα τυριά για άτομα νεαρής ηλικίας, παγκοσμίως, από αρκετά ινστιτούτα, λόγω της άριστης ποιότητας που έχει.³

Η Ναξιώτικη γραβιέρα, ξεχωρίζει από το κεφαλοτύρι σε δύο σημεία. Αρχικά, η γραβιέρα με την αναθέρμανση αποβάλλει την υγρασία της με αναθέρμανση, ενώ το κεφαλοτύρι την αποβάλλει με τα αλατίσματα. Επίσης, η γραβιέρα έχει ελαστικότητα στην υφή της, έχει δηλαδή πιο αδύνατη υφή, ενώ το κεφαλοτύρι δεν έχει ελαστικότητα, άρα έχει και πιο δυνατή υφή.

2.3.2 Καπνιστή γραβιέρα Νάξου



Εικόνα 28: καπνιστή γραβιέρα Νάξου

Η καπνιστή γραβιέρα Νάξου, καταναλώνεται συνήθως ως «σνακ» και όχι ως κύριο φαγητό. Αποτελεί ένα τρόφιμο εκλεκτό και «ντελικατέσεν» (delicatessen), το οποίο ισοδυναμεί με ένα μεζέ.

³<https://easnaxos.com/%CE%B7%CE%AD%CE%BD%CF%89%CF%83%CE%B7/>

2.3.3 Κεφαλοτύρι ή αλλιώς αρσενικό από αιγοπρόβειο γάλα

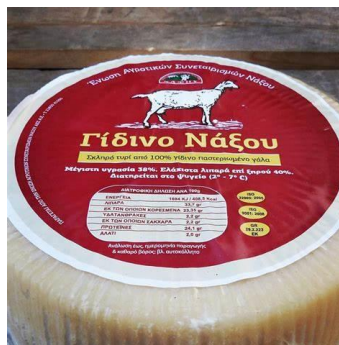


Εικόνα 29: κεφαλοτύρι Νάξου

Η ονομασία «Κεφαλοτύρι» είναι σύνθετη, και προέρχεται από τις λέξεις «κεφάλι» και «τυρί». Επειδή παλαιότερα το τυρί εξαγόταν σε καλάθια, κι όχι σε καλούπια, το σχήμα του έμοιαζε με «κέφαλο», ελληνικό καπέλο και για το λόγο αυτό ονομάστηκε έτσι.

Το κεφαλοτύρι, ξεχωρίζει από τη γραβιέρα σε επίπεδο ελαστικότητας, και στον τρόπο αποβολής υγρασίας. Το κεφαλοτύρι δεν έχει ελαστικότητα, όπως έχει η γραβιέρα, επομένως έχει πιο δυνατή υφή από τη γραβιέρα. Επίσης, το κεφαλοτύρι αποβάλλει την υγρασία του με αλατίσματα, ενώ η γραβιέρα την αποβάλλει με την αναθέρμανση.

2.3.4 Γίδινο Νάξου



Εικόνα 30: γίδινο τυρί Νάξου

Το γίδινο γάλα Νάξου, ανήκει στα ημίσκληρα τυριά. Θεωρείται ένα από τα πιο υγιεινά τυριά. Όπως παρατηρούμε από τη διαδικασία παραγωγής του, έχει παρόμοιο τρόπο παρασκευής με τη Ναξιώτικη γραβιέρα, με ελάχιστες διαφορές.

Επομένως, ως προς τη γεύση είναι αρκετά όμοιο με τη γεύση της γραβιέρας. Επίσης, ως τυρί θεωρείται πολύ υγιεινό και συνίσταται ως διατροφική επιλογή σε πολλές διατροφές και δίαιτες.

2.3.5 Ξινομυζήθρα(ξινή μυζήθρα) ή μανούρι



Εικόνα 31: ξινομυζήθρα Νάξου

Η ξινομυζήθρα, είναι, όπως λέει και η ονομασία της, μία μυζήθρα, η οποία έχει ξινή γεύση. Ανήκει στα αλοφώδη τυριά, αφού η υφή της είναι πολύ μαλακή, σαν αλοιφή. Αποτελεί ένα τυρί, που προέρχεται από τυρόγαλα, στο οποίο προστίθεται μία μικρή ποσότητα γάλακτος, είτε προβάτου είτε γίδας.

2.3.6 Ξινοτύρι ή ξινότυρο



Εικόνα 32: ξινότυρο Νάξου

Το ξινότυρο έχει άμεση σχέση με την ξινομυζήθρα. Είναι μια άλλη μορφή της ξινής μυζήθρας. Η άμεση σύνδεσή του με τη ξινή μυζήθρα, του προσδίδει και

ισάξια γεύση με αυτήν. Το ξινότυρο μπορεί να καταναλωθεί είτε τριμμένο σε μακαρόνια, είτε ως επιτραπέζιο τυρί σε σαλάτες. Μέσα στο ψυγείο, διατηρείται έως και 6 μήνες. Όσο περισσότερο ωριμάζει, τόσο καλύτερο γίνεται γευστικά και αισθητικά. Το ξινότυρο της Νάξου, διατίθεται στους καταναλωτές για πώληση, σε εστιατόρια, οπωροπωλεία και ξενοδοχεία του νησιού. Η παρασκευή του τυριού αυτού, πραγματοποιείται με τη χρήση παστεριωμένου γάλακτος, γι αυτό το λόγο και καθιστά το τελικό προϊόν απολύτως ασφαλές προς κατανάλωση.

2.3.7 Γλυκιά νωπή μυζήθρα



Εικόνα 33: γλυκιά νωπή μυζήθρα Νάξου

Η γλυκιά νωπή μυζήθρα, αποτελεί το θηλυκό τυρί της Νάξου(όπως το κεφαλοτύρι είναι αντίστοιχα το αρσενικό). Είναι ένα είδος μυζήθρας, με γεύση παρόμοια με αυτή της συνηθισμένης μυζήθρας.

2.3.8 Ναξιώτικο λευκό τυρί σε φυσική άλμη από αιγοπρόβριο γάλα



Εικόνα 34: Ναξιώτικο λευκό τυρί

Το Ναξιώτικο λευκό τυρί, είναι στην ουσία η γνωστή φέτα. Λόγω όμως προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, έχει ονομαστεί ως λευκό τυρί, αφού παράγεται στη Νάξο.

2.3.9 Τυρί με βότανα και μπαχαρικά



Εικόνα 35: τυρί με βότανα και μπαχαρικά

Το τυρί με βότανα και μπαχαρικά, αποτελείται από τη γραβιέρα, και παράγεται με σχεδόν ίδιο τρόπο με τη γραβιέρα. Η μόνη διαφορά, είναι ότι στη γραβιέρα προστίθενται ορισμένα βότανα, που προσδίδουν έξτρα γεύση στο προϊόν.

2.3.10 Λαδοτύρι



Εικόνα 36: λαδοτύρι Νάξου

Το λαδοτύρι, παρασκευάζεται από οποιοδήποτε τυρί της Νάξου. Στα περισσότερα τυροκομεία της Νάξου, παρασκευάζεται από το παραδοσιακό κεφαλοτύρι. Η ιδιαιτερότητα αυτού του είδους τυριού, οφείλεται στις εκπλύσεις που γίνονται με το λάδι. Η τελική του γεύση είναι ελαφριά, και εξωτερικά μοιάζει με λαδερό τυρί. Έχει μία αίσθηση πιπεράδας, αφού είναι λίγο πιο καυτερό και ο καταναλωτής νιώθει τη διαφορά αυτή.

Η παραγωγή του τυριού αυτού, πραγματοποιείται παραδοσιακά με πρόβειο ή αιγοπρόβειο, δηλαδή γίδινο γάλα. Την ονομασία «λαδοτύρι», την παρέλαβε διότι το τυρί, αφού παραφινωθεί, επικαλύπτεται εξωτερικά με λάδι, συντηρώντας έτσι την υγρή του επιδερμίδα, ώστε να προσδώσει την τελική γεύση στο προϊόν.

Κεφάλαιο 3: Αποτελέσματα και Συζήτηση

Τα συμπεράσματα που προκύπτουν από τα δεδομένα αυτά, είναι ότι η μελέτη των τυριών, βοηθά τον αναγνώστη να διευρύνει τους ορίζοντές του, και να κατανοήσει τη σημασία του χρόνου, της σειράς και της διάρκειας των διαδικασιών, που απαιτούνται για την παρασκευή των τυριών στα τυροκομεία. Οι τυροκόμοι, πρέπει να είναι προσεκτικοί και επιμελείς στην εργασία τους, αφού κάθε μικρό λάθος που μπορεί να κάνουν, επιδρά αρνητικά στο τελικό προϊόν, επηρεάζοντας αρνητικά και την αντίδραση και υγεία των καταναλωτών.

Τα δεδομένα που βρίσκονται στην εργασία αυτή, έχουν βρεθεί και ανακτηθεί από έμπιστα άτομα που γνωρίζω, και εργάζονται σε τυροκομεία της Νάξου. Συνεπώς, οι διαδικασίες και παρασκευές των τυριών που αναφέρονται, έχουν ως επίκεντρο τις διεργασίες που επιτελούνται στα Ναξιώτικα τυροκομεία.

Κεφάλαιο 4 : Συμπεράσματα και υποδείξεις για περαιτέρω έρευνα

Τα τυριά αποτελούν ένα είδος προϊόντος, που χρειάζεται πολλές διεργασίες για να παρασκευαστεί, και μεγάλη προσοχή. Το τυρί, ενώ φαίνεται πως είναι ένα απλό προϊόν, στην πραγματικότητα απαιτεί πολύ κόπο και χρόνο, από τη στιγμή που θα ξεκινήσει η παραγωγή του, μέχρι να διατεθεί στην αγορά.

Κάθε τυρί, ανάλογα με τον τρόπο παρασκευής του, το είδος και την κατηγορία που ανήκει, έχει διαφορετική γεύση και υφή. Το κάθε τυρί, έχει ξεχωριστές ιδιότητες, που προκύπτουν από το γάλα που αυτό παρασκευάζεται, τις καλλιέργειες που προστίθενται σε αυτό, και την ποιότητα των συστατικών του.

Κλείνοντας, συνάγεται το συμπέρασμα, ότι κάθε τυρί, χρειάζεται τη δική του ξεχωριστή παραγωγή, που αποτελείται από διάφορες διεργασίες που επιτελούνται στο τυροκομείο, και έχει τις δικές του ιδιότητες. Ο κάθε καταναλωτής, θα προτιμήσει το είδος του τυριού που τον ευχαριστεί, σύμφωνα με τη γεύση, την επίδραση στην υγεία του, και την υφή που αυτό έχει.

Τα τυριά της Νάξου, αποτελούν τυριά ιδιαίτερης σημασίας, αφού προτιμούνται, όχι μόνο από πολλούς κατοίκους του νησιού, αλλά και από πολλούς ανθρώπους, που διαμένουν εκτός του νησιού αυτού, και τα παραγγέλνουν από τις εταιρείες που τα παράγουν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 : ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

5.1 ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Παπαγεωργόπουλος, Η., Ζαφειρόπουλος, Ι., & Χατζηδάκη, Μ.,(1992). *Ύδρια - Cambridge Ήλιος*. Τέσσερα έψιλον
- Ζερφυρίδης, Γ. (2014). *Τεχνολογία Προϊόντων Γάλακτος-Τυροκομία*. Γιαχούδη
- Μαρτίνος, Α. (1963). *Θρησκευτική και ηθική εγκυκλοπαίδεια*. Αθήναι

5.2 ΞΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Gantzias, C., Lappa, K., Aerts, M., Georgalaki, M., Manolopoulou, E., Papadimitriou, K., De Brandta, E., Tsakalidou, E., & Vandamme, P., International journal of food microbiology. *Maldi tom fc profiling of non-starter lactic acid bacteria from artisanal cheeses of the Greek island of Naxos*. Ανακτήθηκε από : ScienceDirect
- Vatavali, K., Kosma, I., Louppis, A., Gatzias I., Badeka, A., Kontominas, M., International journal of food microbiology. *Characterisation and differentiation of geographical origin of Graviera cheeses produced in Greece based on physico-chemical, chromatographic and spectroscopic analyses, in combination with chemometrics*. Ανακτήθηκε από : ScienceDirect

5.3 ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

- Ρόβα, Π. (2012). *Τύποι παραδοσιακών ελληνικών τυριών & η θέση τους στην αγορά τροφίμων*. (Πτυχιακή εργασία, Ανώτατο τεχνολογικό εκπαιδευτικό ίδρυμα Κρήτης). Apothesis, Ιδρυματικό Καταθετήριο της Βιβλιοθήκης και Κέντρου Πληροφόρησης του ΕΛ.ΜΕ.ΠΑ.
- Λεγάκη, Μ. (2021). *Ο ρόλος των τοπικών προϊόντων και της γαστρονομίας στην ταυτότητα ενός τουριστικού προορισμού. Η περίπτωση της Νάξου*. (Διπλωματική εργασία, Ελληνικό Μεσογειακό πανεπιστήμιο). Apothesis, Ιδρυματικό Καταθετήριο της Βιβλιοθήκης και Κέντρου Πληροφόρησης του ΕΛ.ΜΕ.ΠΑ.
- Καρακόλη, Κ. (2005). *Κρασιά και τυριά της Ελλάδας*. (Πτυχιακή εργασία, Τεχνολογικό εκπαιδευτικό ίδρυμα Κρήτης). Apothesis, Ιδρυματικό Καταθετήριο της Βιβλιοθήκης και Κέντρου Πληροφόρησης του ΕΛ.ΜΕ.ΠΑ.
- Λέσση, Ε. (2021). *Η σημασία του αρχαίου πολιτισμού – μνημείων στην ανάπτυξη πολιτιστικού τουρισμού στο νησί της Νάξου*. (Πτυχιακή εργασία, Πανεπιστήμιο Πατρών). Apothesis, Ιδρυματικό Καταθετήριο της Βιβλιοθήκης και Κέντρου Πληροφόρησης του ΕΛ.ΜΕ.ΠΑ.
- Tripadvisor. *Attractions-Activities*
- Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. *Η γραβιέρα Νάξου*
- Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. *Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.*
- Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. *Γραβιέρα Ε.Α.Σ. Νάξου*
- Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. *Κεφαλοτύρι Νάξου*
- Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. *Γίδινο Νάξου*
- Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. *Καπνιστή γραβιέρα*
- Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. *Ξινότυρο*
- Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. *Γλυκιά μυζήθρα*
- Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. *Ξινή μυζήθρα*
- Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. *Τυρί με βότανα και μπαχαρικά*
- Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. *Ναξιώτικο λευκό τυρί*
- βικιπαίδεια. *Τυρί*
- CYCLADES VOICE. *Νάξος*
- Pinterest. *Μάθε πώς να φτιάξεις σπιτική ξινομυζήθρα*

Πηγές Εικόνων

- ✓ **Εικόνα 1** : ΛΕΥΚΑ Ή ΚΙΤΡΙΝΑ ΤΥΡΙΑ;. (2021, 7 Νοεμβρίου) Ανακτήθηκε από : <https://www.mroufakos.com/2014/03/lefka-h-kitrina-turia.html>
- ✓ **Εικόνα 2** : Καλωσήρθες στη Νάξο! Ανακτήθηκε από: <https://www.lilywashere.gr/my-greece/naxos/welcome.html>
- ✓ **Εικόνα 3** : Διαδικτυακή ιστοσελίδα Τυροκομία Νάξου. Ανακτήθηκε από : <https://tyrokomia-naxou.gr/en/photos-2/>
- ✓ **Εικόνα 4** : Tripadvisor. *Attractions-Activities*. Retrieved from : https://www.tripadvisor.com.gr/Attractions-g189431-Activities-c47-t175-Naxos_Cyclades_South_Aegean.html
- ✓ **Εικόνα 5** : Η Πορτάρα και ο ναός του Απόλλωνα. Ανακτήθηκε από : <https://www.naxos.gr/sightseeing-snapshot-the-temple-of-apollo/?lang=en>
- ✓ **Εικόνα 6** : Tripadvisor. *Attractions-Activities*. Retrieved from : https://www.tripadvisor.com.gr/Attractions-g189431-Activities-c61-t52-Naxos_Cyclades_South_Aegean.html
- ✓ **Εικόνα 7** : Tripadvisor. *Attractions-Activities*. Ανακτήθηκε από : https://www.tripadvisor.com.gr/Attractions-g189431-Activities-c47-t17-Naxos_Cyclades_South_Aegean.html
- ✓ **Εικόνα 8** : Aegean Fresco. *Τυρί*. Ανακτήθηκε από : <https://aegeanfresko.gr/products/cheese/>
- ✓ **Εικόνα 9** : Energaia Energy technology. *PORTFOLIO CATEGORY: ΕΚΔΟΣΗ ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΩΝ ΑΔΕΙΩΝ - ΕΚΔΟΣΗ ΑΔΕΙΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (ΚΑΤΟΙΚΙΩΝ, ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ, ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ, ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ, ΓΕΩΡΓΟΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ) - ΝΟΜΙΜΟΠΟΙΗΣΗ ΑΥΘΑΙΡΕΤΩΝ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΠΑΠΑΤΣΙΦΛΙΚΙΩΤΗ Α.* Retrieved from : https://tek-energaia.gr/portfolio_category/%CE%B5%CE%BA%CE%B4%CE%BF%CF%83%CE%B7-%CE%BF%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CE%B4%CE%BF%CE%BC%CE%B9%CE%BA%CF%89%CE%BD-%CE%B1%CE%B4%CE%B5%CE%B9%CF%89%CE%BD-%CE%B5%CE%BA%CE%B4%CE%BF%CF%83%CE%B7-%CE%B1%CE%B4%CE%B5/

- ✓ **Εικόνα 10** : ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΜΕΤΣΟΒ.ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΜΕΤΣΟΒΟ ΙΩΑΝΝΙΝΑ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ-ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΗΠΕΙΡΟΣ-ΝΤΟΥΤΣΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ. Ανακτήθηκε από: <http://oreinotyri.4ty.gr/el/%CE%A4%CE%A5%CE%A1%CE%9F%CE%9A%CE%9F%CE%9C%CE%95%CE%99%CE%9F%20%CE%9C%CE%95%CE%A4%CE%A3%CE%9F%CE%92%CE%9F%20%CE%99%CE%A9%CE%91%CE%9D%CE%9D%CE%99%CE%9D%CE%91%20-%20%CE%A4%CE%A5%CE%A1%CE%9F%CE%9A%CE%9F%CE%9C%CE%99%CE%9A%CE%91%20%CE%A0%CE%A1%CE%9F%CE%99%CE%9F%CE%9D%CE%A4%CE%91%20-%20%CE%9A%CE%95%CE%A6%CE%91%CE%9B%CE%9F%CE%93%CE%A1%CE%91%CE%92%CE%99%CE%95%CE%A1%CE%91%20%CE%93%CE%A1%CE%91%CE%92%CE%99%CE%95%CE%A1%CE%91%20%CE%9A%CE%95%CE%A6%CE%91%CE%9B%CE%9F%CE%A4%CE%A5%CE%A1%CE%99%20%CE%97%CE%A0%CE%95%CE%99%CE%A1%CE%9F%CE%A3%20-%20%CE%9D%CE%A4%CE%9F%CE%A5%CE%A4%CE%A3%CE%97%CE%A3%20%CE%9A%CE%A9%CE%9D%CE%A3%CE%A4%CE%91%CE%9D%CE%A4%CE%99%CE%9D%CE%9F%CE%A3?l=el>
- ✓ **Εικόνα 11**: TraGrecceTional. ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ ΤΥΠΟΥ ΦΕΤΑ ΚΡΗΤΗΣ ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ. Ανακτήθηκε από: <https://www.tragrecceTional.gr/product/410/psygeio-tyria-feta-kritis-koubarakis->
- ✓ **Εικόνα 12** : ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ ΦΛΩΡΙΝΑΣ Ε.Π.Ε. (ΒΙΟΦΛΩ). Κοπανιστή. Ανακτήθηκε από : <https://bioflo.gr/products.php>
- ✓ **Εικόνα 13** : Daraz. *Almarai Triangle Cheese - 120gm*. Retrieved from : <https://www.daraz.com.bd/products/almarai-triangle-cheese-120gm-i126291996.html>
- ✓ **Εικόνα 14** : Pinterest. *Πώς να φτιάξετε κρέμα τυρί τύπου philadelphia*. Retrieved from : <https://gr.pinterest.com/pin/177681147784499599/>
- ✓ **Εικόνα 15** : Tasty cooking, the fun side of cooking. *Συνταγή για τυρί Σαγανάκι- Το τέλειο Σαγανάκι!* Αναρτήθηκε από : <https://www.tastycoking.gr/recipe/tyri-saganaki-syntagi/>

- ✓ **Εικόνα 16** : Villa Mosconi Ristorante. *The King of Cheese*, “Call Me by My Name” ~ Parmigiano Reggiano. Retrieved from : <https://villamosconi.com/italian-food-wine/the-king-of-cheese-2/>
- ✓ **Εικόνα 17** : Roelli Cheese Haus. *Roelli Cheese Haus Select cheddar Cheese*. Retrieved from: <https://www.roellicheese.com/cheese-shop/roelli-haus-select-cheddar-cheese/>
- ✓ **Εικόνα 18** : Food & the Greeks. *Τι.....; Τυρί*. Από σπίτι με καταγωγή.....(2012, 22 Μαΐου). Αναρτήθηκε από : http://foodandthegreeks.blogspot.com/2012/05/blog-post_22.html
- ✓ **Εικόνα 19** : Food & the Greeks. *Τι.....; Τυρί*. Από σπίτι με καταγωγή.....(2012, 22 Μαΐου). Αναρτήθηκε από : <https://villamosconi.com/italian-food-wine/the-king-of-cheese-2/>
- ✓ **Εικόνα 20** : Papageorgiou Food Service. *Cheese/ Edam cheese slices*. Αναρτήθηκε από : https://www.pfs-foods.com/marketing_products/edam-2/
- ✓ **Εικόνα 21** : FROMAGERIE BOTHWELL CHEESE SHOP. *EMMENTAL*. Retrieved from : <https://www.fromageriebothwell.ca/product/emmental>
- ✓ **Εικόνα 22** : Perfetto Import. *Mozzarella Fior di Latte – Fior d’ Argerola*. Retrieved from : <https://www.perfettoaruba.com/product/mozzarella-fior-d-argerola/>
- ✓ **Εικόνα 23** : ΥΠΕΡΑΓΟΡΑ ΚΡΕΑΤΩΝ ΙΩΑΚΕΙΜΙΔΗΣ Α.Ε.Β.Ε. Porky. *ΜΥΖΗΘΡΑ ΞΕΡΗ ΣΚΛΗΡΗ ΒΥΤΙΝΑΣ*. Ανακτήθηκε από : http://porkysa.gr/index.php?main_page=product_info&products_id=329
- ✓ **Εικόνα 24** : ΟΙΝΟΧΟΟΣ. *Μοσχάτο για το ροκφορ, μαυροδάφνη για το στίλτον*. (2015, 11 Ιανουαρίου). Ανακτήθηκε από : <https://www.oinoxoos.net/tairiasmata/6874/Moschato-gia-to-rokfor-maurodafni-gia-to-stilton?query=Carrefour>
- ✓ **Εικόνα 25** : Di Bruno Bros. *Chiriboga Blue*. Retrieved from : https://blog.dibruno.com/wp-content/uploads/2014/12/Chiriboga_Blue.jpg
- ✓ **Εικόνα 26** : Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. Ανακτήθηκε από : <https://easnaxos.com/>
- ✓ **Εικόνα 27** : ΜΠΟΥΜΠΑΣ ΚΡΕΑΤΑ ΗΠΕΙΡΟΥ. *Γραβιέρα Νάξου*. Ανακτήθηκε από : <https://www.mpoumpas.gr/product-category/%CF%84%CF%85%CF%81%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BC%CE%B9%CE%BA%CE%B1/>

- ✓ **Εικόνα 28** : Τυροκομείο Ίου νιώτικο. *ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ*. Ανακτήθηκε από : <https://niotiko.gr/kapnisti-graviera/>
- ✓ **Εικόνα 29** : ALL OVER GREECE. *Kefalotyri*. Retrieved from : <https://www.allovergreece.com/Local-Products/9/en>
- ✓ **Εικόνα 30** : Διαδικτυακή ιστοσελίδα Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. Ανακτήθηκε από : <https://easnaxos.com/project/%ce%b3%ce%af%ce%b4%ce%b9%ce%bd%ce%bf-%ce%bd%ce%ac%ce%be%ce%bf%cf%85/>
- **Εικόνα 31** : Pinterest. *Μάθε πώς να φτιάξεις σπιτική ξινομυζήθρα*. Ανακτήθηκε από : <https://gr.pinterest.com/pin/539024649130863534/>
- ✓ **Εικόνα 32** : Grecian taste, stories through Greek food. *ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ ΜΕ ΞΙΝΟΤΥΡΟ*. (2021, 8 Ιανουαρίου). Ανακτήθηκε από : <https://www.greciantaste.com/2021/01/greek-bugiurdi-with-syros-sour-cheese.html>
- ✓ **Εικόνα 33** : νάξια επιλογή. *ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ-ΓΛΥΚΙΑ ΜΥΖΗΘΡΑ*. Ανακτήθηκε από : <https://proionta-naxou.gr/en/13-->
- ✓ **Εικόνα 34** : VITA EPSILON PREMIUM FOODS. Retrieved from : <https://vitaepsilon.gr/en/proionta-trofimon/greek-cheese/>
- ✓ **Εικόνα 35** : Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. *Τυρί με βότανα και μπαχαρικά*. Ανακτήθηκε από : <https://easnaxos.com/project/%cf%84%cf%85%cf%81%ce%af-%ce%bc%ce%b5-%ce%b2%cf%8c%cf%84%ce%b1%ce%bd%ce%b1-%ce%ba%ce%b1%ce%b9-%ce%bc%cf%80%ce%b1%cf%87%ce%b1%cf%81%ce%b9%ce%ba%ce%ac/>
- ✓ **Εικόνα 36** : ΔΙΚΤΑΜΟΣ. *ΦΤΙΑΧΝΩ ΤΟ ΔΙΚΟ ΜΟΥ ΤΥΡΙ. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΦΕΤΑΣ-ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙΟΥ-ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ*. Ανακτήθηκε από : https://diktamos1.blogspot.com/2012/11/blog-post_5.html

Πηγές πινάκων

- **Πίνακας 1** : Gantzias, C., Lappa, K., Aerts, M., Georgalaki, M., Manolopoulou, E., Papadimitriou, K., De Brandta, E., Tsakalidou, E., & Vandamme, P., International journal of food microbiology. *Maldi tom fc profiling of non-starter lactic acid bacteria from artisanal cheeses of the Greek island of Naxos*. Table 1, 3. Ανακτήθηκε από : ScienceDirect
- **Πίνακας 2** : Vatavali, K., Kosma, I., Louppis, A., Gatzias I., Badeka, A., Kontominas, M., International journal of food microbiology. *Characterisation and differentiation of geographical origin of Graviera cheeses produced in Greece based on physico-chemical, chromatographic and spectroscopic analyses, in combination with chemometrics*. Table 1, 3. Ανακτήθηκε από : ScienceDirect