



Ορθές Παρασκευαστικές Πρακτικές: Πηκτικά μέσα

Το παρόν υλικό διατίθεται με τους όρους της διεθνούς άδειας χρήσης Creative Commons 4.0, Αναφορά Δημιουργού-Μη Εμπορική Χρήση-Όχι Παράγωγα Έργα. Πρόσβαση σε αντίγραφο της προαναφερόμενης άδειας μπορείτε να έχετε στη διεύθυνση <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> ή αποστέλλοντας γράμμα στη διεύθυνση Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Παραδοσιακή Προετοιμασία Ζωικής Πυτιάς

- Πηκτικά μέσα που προέρχονται από το ήνυστρο μοσχαριών, εριφίων ή αρνιών που τρέφονται μόνο με γάλα
- Ή πυτιά αυτή μπορεί να μολυνθεί από παθογόνα βακτήρια:
λόγω κακής υγιεινής των ζώων ή,
λόγω κακής υγιεινής κατά την επεξεργασία [της πυτιάς].
- Παρόλα αυτά, μπορεί να είναι επίσης δυνατόν να μειωθεί η επικυνδυνότητα παρουσίας ή ανάπτυξης των παθογόνων βακτηρίων κατά την επεξεργασία.



Παραδοσιακή Προετοιμασία Ζωικής Πυτιάς

- Η διαδικασία που περιγράφεται στον ΟΟΠΥ περιλαμβάνει:

Κατά την παραδοσιακή πρακτική, το ήνυστρο (...) μπορεί να αποξηρανθεί, αλατιστεί ή καταψυχθεί για να διατηρηθεί ως την εκχύλιση του ενζύμου χυμοσίνη (...)

*τεμαχίζεται ή πολτοποιείται (συμπεριλαμβανομένου του περιεχομένου του στομάχου) και διαβρέχεται σε άλμη (συνήθως **10-20% αλάτι w/v** και **pH 4,5-5,0**)*

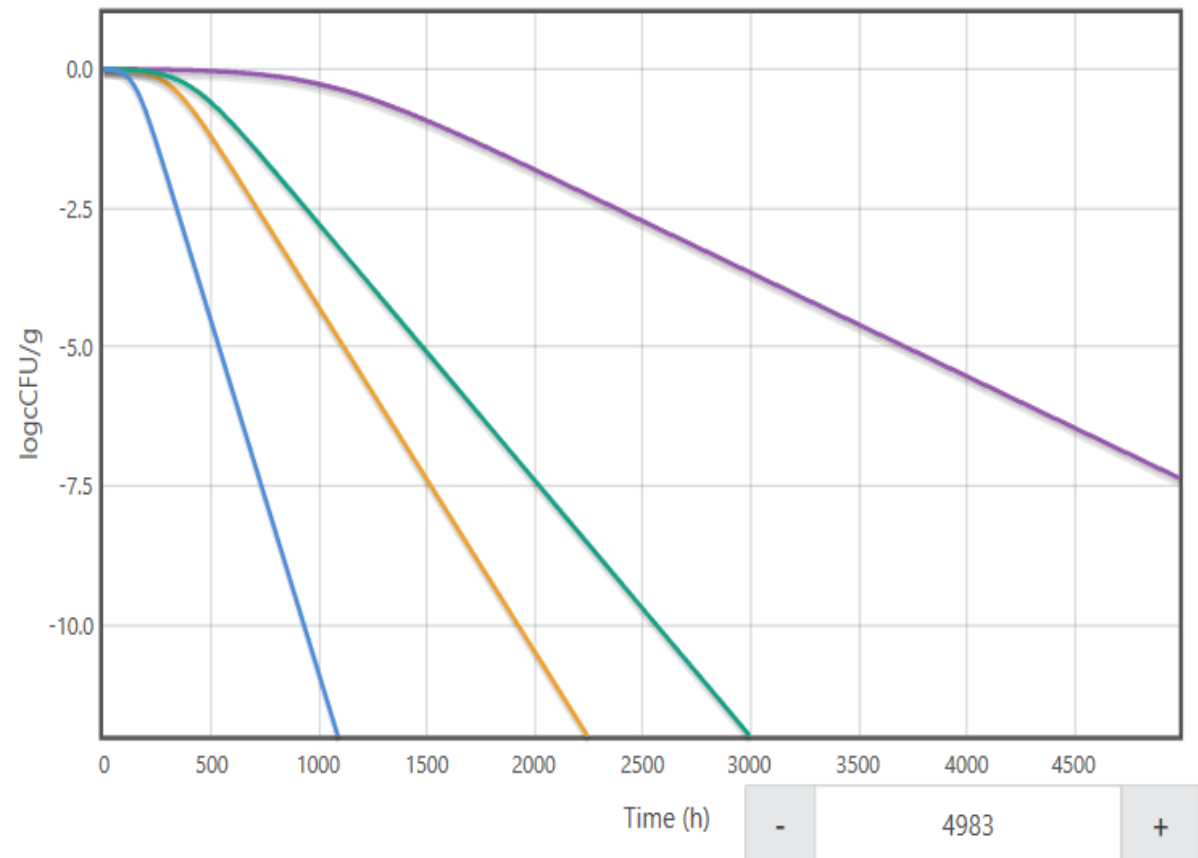


Photo: Isidoro Jimenez



Η Εξέλιξη των Παθογόνων κατά την Παρασκευή Πυτιάς

Οργανισμός	pH	% w/v Αλάτι
<i>Listeria monocytogenes</i>	5.00	10
	4.50	20
<i>Salmonella</i>	5.00	10
	4.50	20



www.combase.cc

Κινητική μη-Θερμικού Θανάτου @8°C



Ζωική Πυτιά: Πρωτογενής Παραγωγή

- Η ορθή παραγωγική πρακτική ξεκινά από την καλή κατάσταση υγείας των ζώων.

Το ήνυστρο πρέπει να λαμβάνεται από ζώο τρεφόμενο με γάλα του οποίου η υγεία βρίσκεται σε καλή κατάσταση.

- Το γάλα με το οποίο τρέφεται το ζώο δεν πρέπει να έχει είναι μολυσμένο με κτηνιατρικά φάρμακα.
- Αμφότερα η μητέρα και το μοσχάρι/ερίφιο/αρνί/κλπ θα πρέπει να μην εμφανίζει συμπτώματα διάρροιας ή μολυσματικών ασθενειών.
- Για περισσότερες πληροφορίες, βλέπε:
ΟΟΠΥ: Τμήμα IV - «Ανάλυση Επικινδυνότητας για την Πρωτογενή Παραγωγή»



Προετοιμασία του Ήνυστρου

- Το ήνυστρο πρέπει να απομακρυνθεί προσεκτικά για να αποφευχθεί η μόλυνση.
- **Απορρίψτε** το ήνυστρο εάν είναι **κατεστραμμένο**.
- Το ήνυστρο πρέπει να είναι χρώματος **ανοιχτό καφέ**, με **λευκό λίπος** αλλά **χωρίς αέρια**.



Πηγή: VHM



Παραδοσιακή Προετοιμασία Ζωικής Πυτιάς

- Τα ήνυστρα μπορούν να αφυδατωθούν με ξήρανση ή κάπνισμα, αλλά:
αποφύγετε την μόλυνση από έντομα ή τις προνύμφες αυτών
- Τα ήνυστρα πρέπει να αποθηκεύονται σε **στεγνό δοχείο**, μπορούν να καλυφθούν με **αλάτι ή άλμη**.
- Συνίσταται η **χρήση ηνύστρων εντός 1-2 ετών**, για τεχνολογικούς λόγους.
- Αποθηκεύστε σε **δροσερό μέρος**, με την κατάλληλη ποσότητα **αλατιού**.
- Το παρασκεύασμα πρέπει να είναι όξινο, με το κατάλληλο χρώμα:
Ανοιχτό **χρυσό** (εκχύλισμα πυτιάς) ή,
Ανοιχτό **καφέ** (πυτιά σε πάστα)



Παραδοσιακή Προετοιμασία Φυτικής Πυτιάς

Υπάρχουν πολλά διαφορετικά είδη φυτών που αναγνωρίζονται ως πηκτικά μέσα του γάλακτος (πχ Κυνάρα)

Πηκτικό μέσο παρασκευάζεται από φυτά του είδους Κυνάρα:

- **συλλέγοντας** και **ξεραίνοντας** τα άνθη,
- μούλιασμα του ύπερου του άνθους σε νερό (πχ για 4-8 ώρες)
- **φιλτράρισμα**
- **άμεση χρήση** ή **αποθήκευση σε ψύξη** για έως και 7 ημέρες για την πρόληψη ανάπτυξης επιβλαβών βακτηρίων



Photo: Isidoro Jiminez



Παραδοσιακή Προετοιμασία Φυτικής Πυτιάς

Το φυτικό υλικό πρέπει να μην έχει **μολυνθεί** με:

- φυτοφάρμακα
- μυκοτοξίνες
- άλλους χημικούς ρύπους
- μικροβιολογικούς επιμολυντές
- φυσικές επιμολύνσεις



Photo: Isidoro Jiminez



Παραδοσιακή Προετοιμασία Φυτικής Πυτιάς

Αυτό μπορεί να επιτευχθεί με:

- Προσεκτική επιλογή του φυτικού υλικού
Άθικτα φυτά, καθαρά & χωρίς σημάδια δραστηριότητας παρασίτων
Συλλεγμένα από περιοχές που είναι ελεύθερες χημικής μόλυνσης
- Ξήρανση ή **απόρριψη υγρού ή μουχλιασμένου** φυτικού υλικού
- Αποθήκευση σε **ξηρό περιβάλλον**
- Καλή προσωπική υγιεινή (πχ **πλύσιμο χεριών**)
- Χρήση **καθαρού** εξοπλισμού
- Χρήση **πόσιμου** νερού



Παρασκευάσματα Πυτιάς Εμπορίου

Η υγιεινή είναι εξίσου σημαντική όταν χειριζόμαστε πυτιές **εμπορίου** που αγοράζονται από κάποιον παρασκευαστή.

- Προμηθευτείτε πυτιές από **αξιόπιστους προμηθευτές**.
- Όπου είναι εφικτό, ζητείστε **πιστοποιητικό συμμόρφωσης** από τον παρασκευαστή.
- Αποθηκεύστε σύμφωνα με τις οδηγίες του **παρασκευαστή**.
(Προστατέψτε τα αποξηραμένα ήνυστρα από την υγρασία)
- Χρησιμοποιείτε **καθαρό εξοπλισμό** για τη μέτρηση της δοσολογίας της πυτιάς.
- Η υπέρβαση της ημερομηνίας προτεινόμενης κατανάλωσης δεν αποτελεί κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων... αλλά μπορεί να οδηγήσει σε πιο αργή πήξη.