



Υγιεινή Εγκαταστάσεων Βιομηχανιών Τροφίμων

Ενότητα 10^η- ΜΕΡΟΣ Γ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ HACCP

Όνομα καθηγητή: ΠΑΝ. Ν. ΣΚΑΝΔΑΜΗΣ

Τμήμα: Επιστήμης τροφίμων και διατροφής του ανθρώπου



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ & ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ & ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ





ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Εξοικείωση με τα διαγράμματα ροής διαφορετικών τροφίμων
- Εντοπισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου επί των ανωτέρω διαγραμμάτων



ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΒΡΑΣΤΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΟΥ

Παραλαβή
κατεψυγμένου κρέατος

Απόψυξη

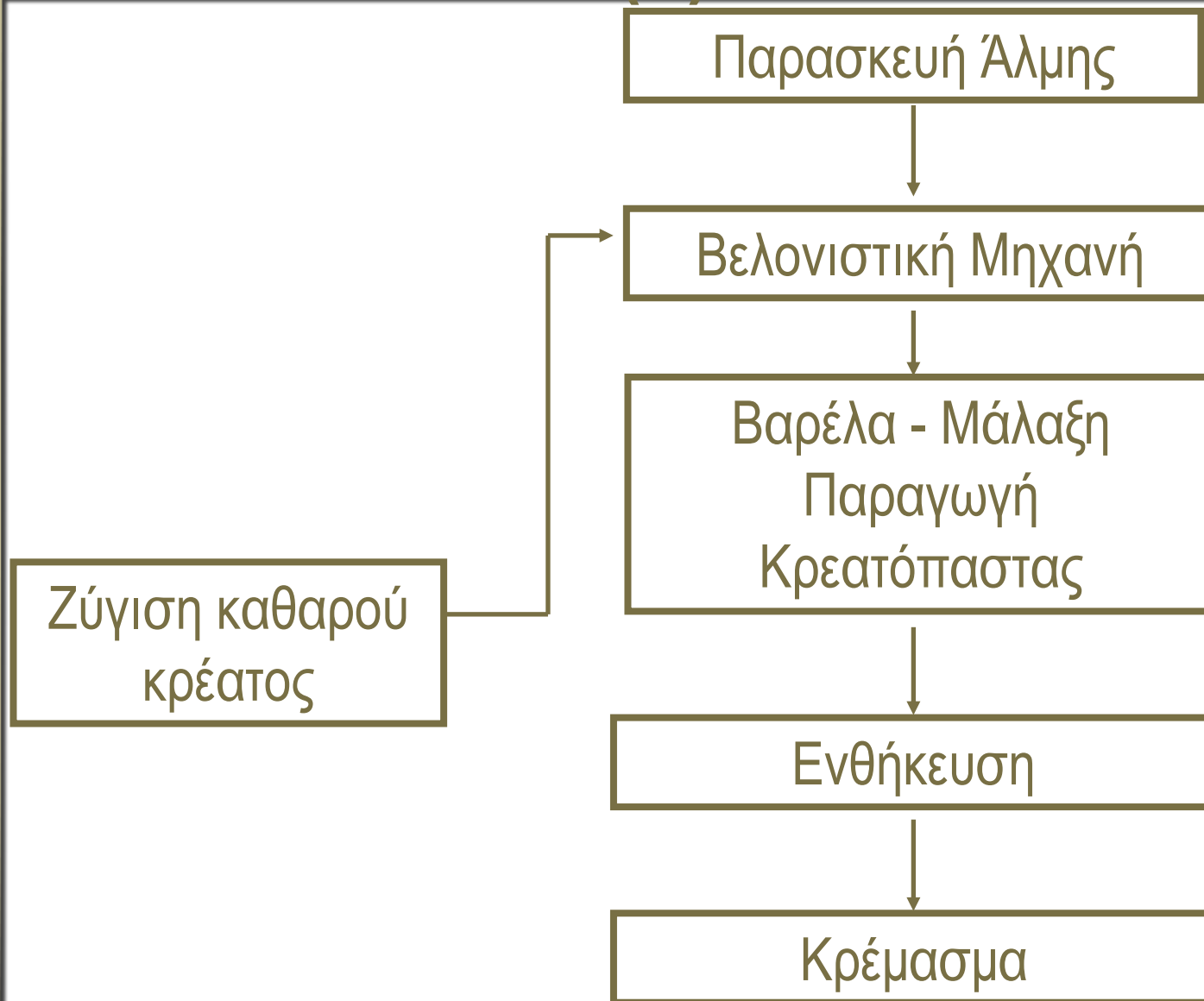
Τεμαχισμός

Ζύγιση καθαρού
κρέατος



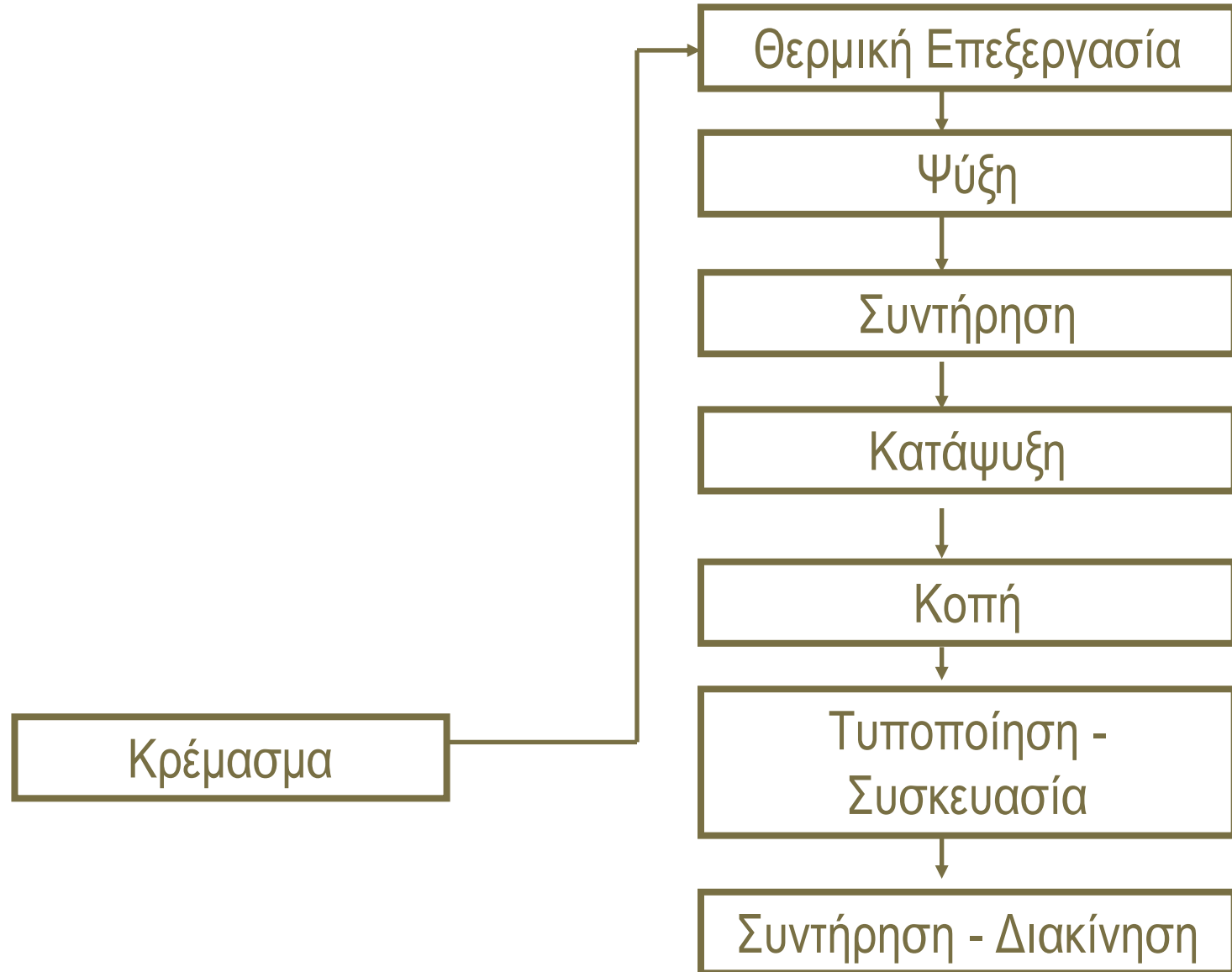


ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΒΡΑΣΤΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΟΥ(2)





ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΒΡΑΣΤΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΟΥ(3)





ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΧΥΜΟΥ

Παραλαβή Α ύλης από
παραγωγούς



Επεξεργασία φρούτων

Πλύσιμο καρπών



Διαλογή



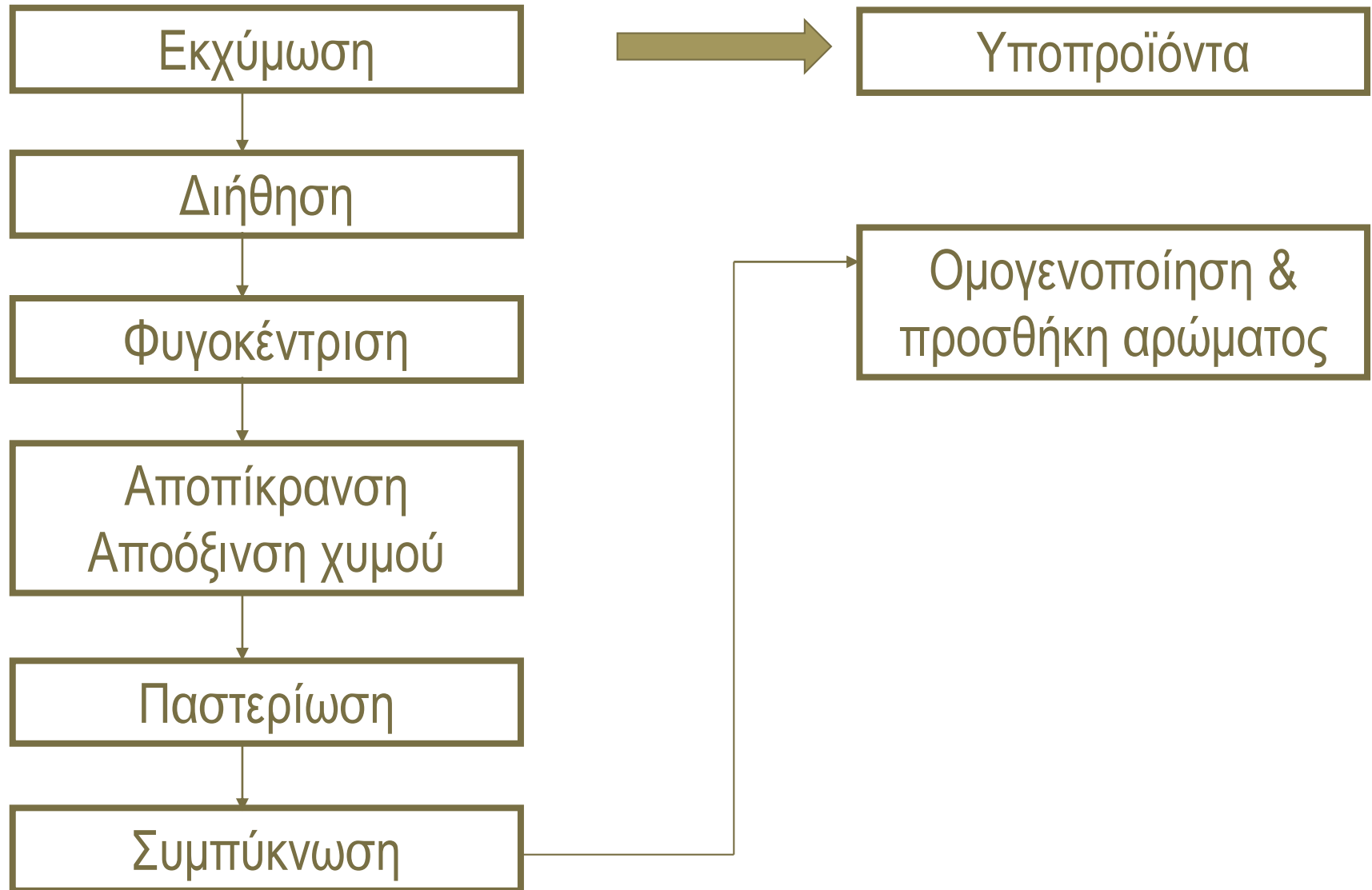
Διαχωρισμός
μεγεθών

Εκχύμωση



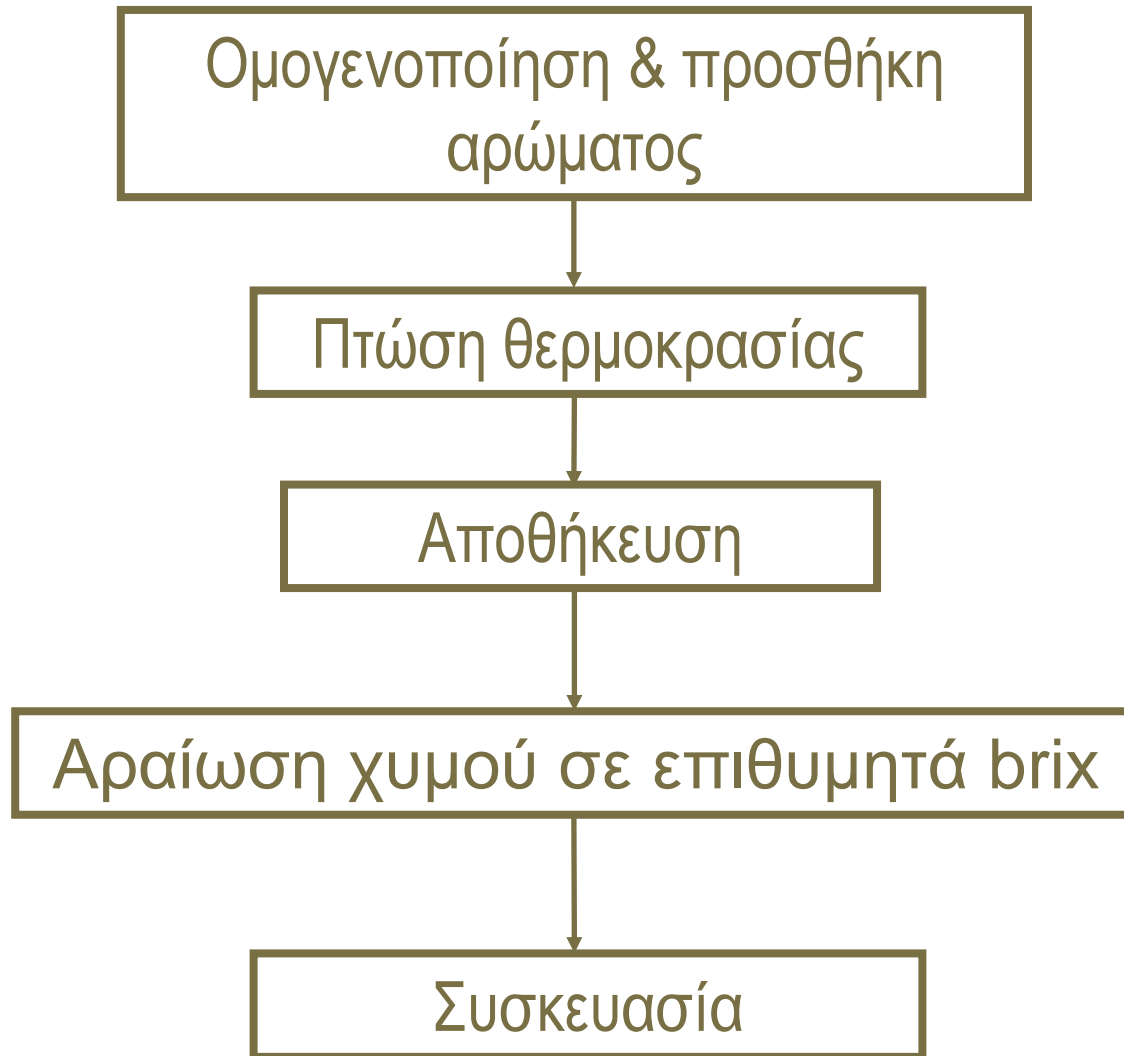


ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΧΥΜΟΥ(2)





ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΧΥΜΟΥ(3)





FETA CHEESE

Goat or sheep milk

Refrigeration , 4°C

Pasteurization, 72 °C x 15s Cooling, 15 °C

Addition of starter cultures, 1%

Renet – Coagulation 35°C x 50-60 min

Cutting (in cubes 1-2cm) Removal of whey

Curd turnover (6h)

Dry salting 3%, 16-18°C, pH 5.0, 2 d

Ripening in brine (5%), 4-5 °C 2 months, pH 4.5

Packaging in brine 5%, 2 °C



MIZITHRA

Whey

Filtering-Adjustment of pH 5,8

Heating 78°C

Addition of milk (5-25%) and salt (1%)
(70-75°C)

Heating with mild stirring 82 °C 30-40 min

Heating without steering, 90 °C x 10-15 min

Removal of Mizithra pieces

Drain, 4 – 24h

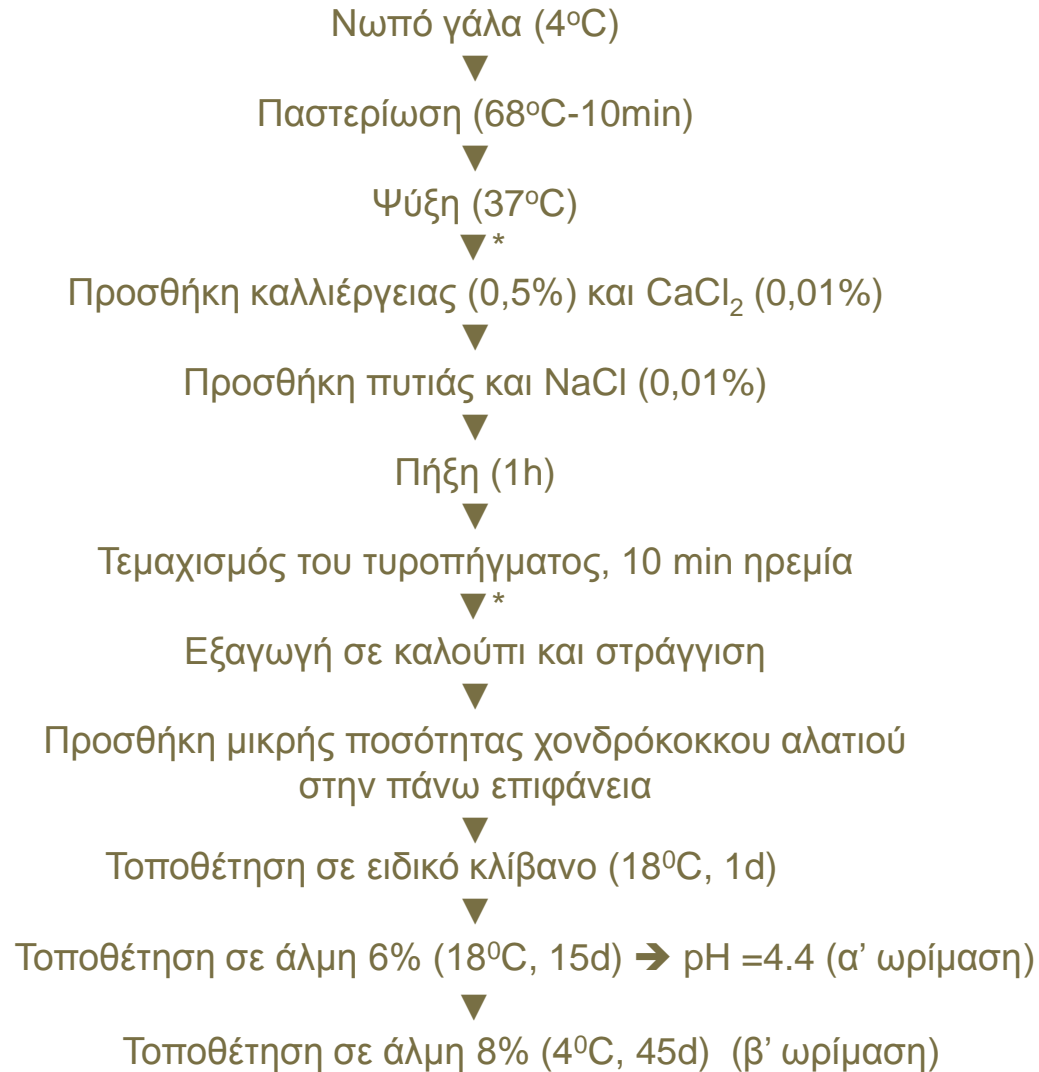
Cooling (4 °C x 12-24h)

**Packaging in paper Storage,
4 °C (max 10-15d)**



ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΗ

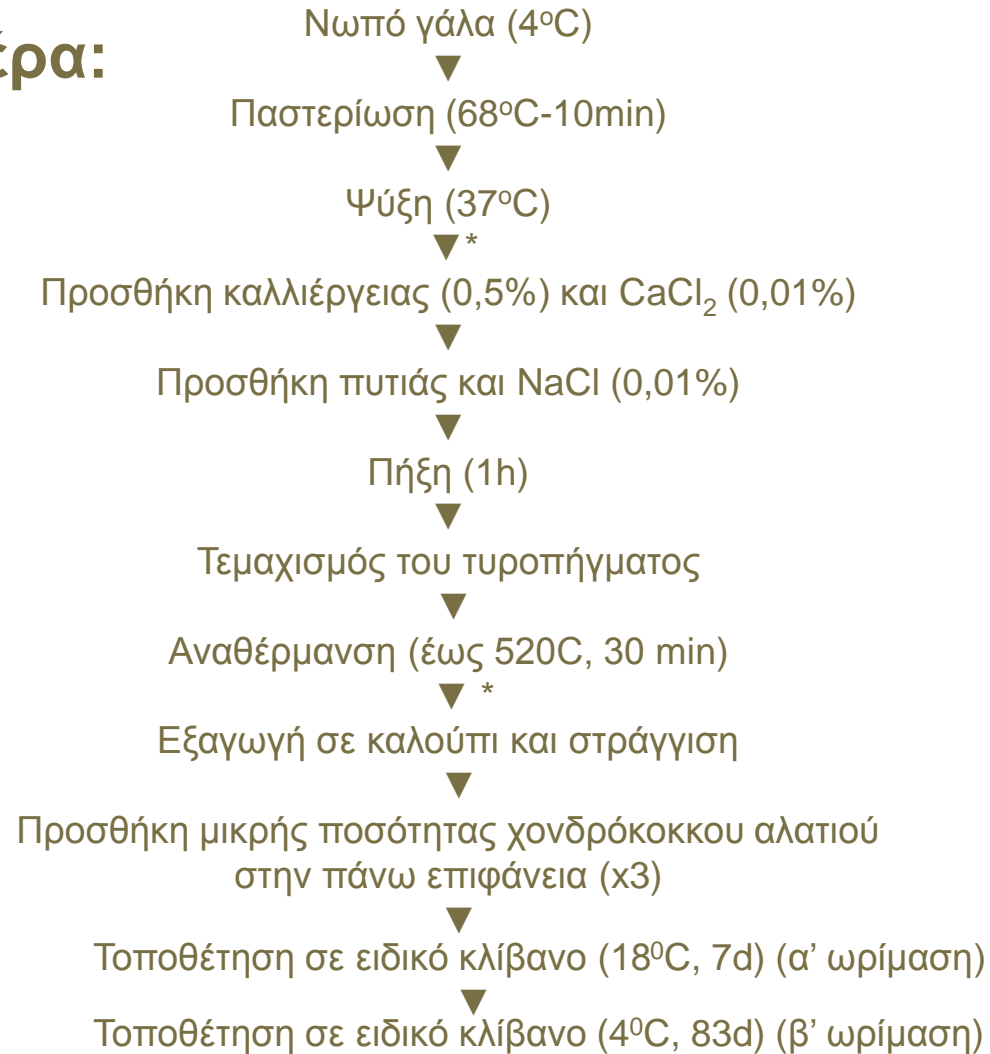
Φέτα:





ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΗ(2)

Κεφαλογραβιέρα:





ΛΕΞΕΙΣ - ΚΛΕΙΔΙΑ

- Στάδια επεξεργασίας
- Κρίσιμα σημεία ελέγχου



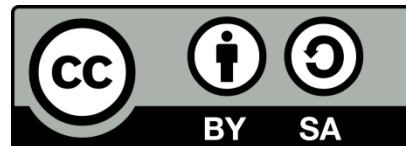
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ασκήσεις (χωρίς βιβλιογραφία)



Άδειες Χρήσης

- Το παρόν εκπαιδευτικό υλικό υπόκειται σε άδειες χρήσης Creative Commons.
- Για εκπαιδευτικό υλικό, όπως εικόνες, που υπόκειται σε άλλου τύπου άδεια χρήσης, η άδεια χρήσης αναφέρεται ρητώς.





Χρηματοδότηση

- Το παρόν εκπαιδευτικό υλικό έχει αναπτυχθεί στο πλαίσιο του εκπαιδευτικού έργου του διδάσκοντα.
- Το έργο «**Ανοικτά Ακαδημαϊκά Μαθήματα Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών**» έχει χρηματοδοτήσει μόνο την αναδιαμόρφωση του εκπαιδευτικού υλικού.
- Το έργο υλοποιείται στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» και συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο) και από εθνικούς πόρους.





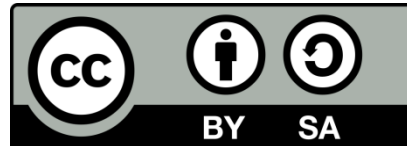
Σημείωμα Αναφοράς

Copyright Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου. Σκανδάμης Π. Παν. «Υγιεινή Εγκαταστάσεων Βιομηχανιών Τροφίμων». Έκδοση: 1.0. Αθήνα 2014. Διαθέσιμο από τη δικτυακή διεύθυνση: <http://oceclass.aua.gr/>



Σημείωμα Αδειοδότησης

Το παρόν υλικό διατίθεται με τους όρους της άδειας χρήσης Creative Commons Αναφορά, Παρόμοια Διανομή 4.0 [1] ή μεταγενέστερη, Διεθνής Έκδοση. Εξαιρούνται τα αυτοτελή έργα τρίτων, π.χ. φωτογραφίες, διαγράμματα κ.λ.π., τα οποία εμπεριέχονται σε αυτό και τα οποία αναφέρονται μαζί με τους όρους χρήσης τους στο «Σημείωμα Χρήσης Έργων Τρίτων».



Η άδεια αυτή ανήκει στις άδειες που ακολουθούν τις προδιαγραφές του Ορισμού Ανοικτής Γνώσης [2], είναι ανοικτό πολιτιστικό έργο [3] και για το λόγο αυτό αποτελεί ανοικτό περιεχόμενο [4].

[1] <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

[2] <http://opendefinition.org/okd/ellinika/>

[3] <http://freedomdefined.org/Definition/EI>

[4] <http://opendefinition.org/buttons/>



Διατήρηση Σημειωμάτων

Οποιαδήποτε αναπαραγωγή ή διασκευή του υλικού θα πρέπει να συμπεριλαμβάνει:

- το Σημείωμα Αναφοράς
 - το Σημείωμα Αδειοδότησης
 - τη δήλωση Διατήρησης Σημειωμάτων
 - το Σημείωμα Χρήσης Έργων Τρίτων (εφόσον υπάρχει)
- μαζί με τους συνοδευόμενους υπερσυνδέσμους.