

General Project Information

Project Title	Ανάπτυξη μεθοδολογίας μοριακής βιολογίας για την ταυτοποίηση και ποσοτικό έλεγχο ειδών γάλακτος και χαλούμι
Project Code	EPIXEIRHSEIS/PROION/0609/63

Summary	<p>Το Χαλλούμι είναι το κυριότερο είδος τυριού που παρασκευάζεται στην Κύπρο, από όπου έχει και την προέλευσή του. Σύμφωνα με το πρότυπο, το Χαλλούμι παρασκευάζεται με αιγινό ή πρόβειο γάλα ή πρόσμιξη των δύο, με προσθήκη ή χωρίς αγελαδινού γάλακτος. Κατά τη γνωμάτευση της Κυπριακής Νομικής Υπηρεσίας, το Χαλλούμι παρασκευάζεται από αιγινό ή πρόβειο γάλα, σε ποσοστό που ξεπερνά το 50%. Η Κοινοβουλευτική Επιτροπή Γεωργίας Κύπρου, σε ανταπόκριση της αρχής του ανταγωνισμού στα Ευρωπαϊκά δεδομένα, διαπίστωσε πως παρά το γεγονός ότι υπάρχει πρότυπο χαλουμιού, αυτό παραβιάζεται, επειδή δεν υπάρχει μηχανισμός ελέγχου για την τήρηση του προτύπου. Η απουσία ελέγχου έφερε την κατάσταση σε σημείο που τυρί παρασκευασμένο εξ ολοκλήρου με αγελαδινό γάλα (αντίθετα με τις πρόνοιες του προτύπου), να διατίθεται στην αγορά, ως Χαλλούμι με υποδεέστερη γεύση, άρωμα και εμφάνιση.</p> <p>Ο εντοπισμό μη αποδεκτών πρώτων υλών στην παραγωγή Χαλλουμιού επομένως αποτελεί μέγιστη προσφορά στον έλεγχο της γνησιότητας του παραδοσιακού προϊόντος. Η πρότυπη μέθοδος για τον έλεγχο της παρουσίας αγελαδινού γάλακτος στηρίζεται στην ανίχνευση των πρωτεϊνών γ2- και γ3-καζεΐνης, με την βοήθεια ισοηλεκτρικής εστίασης. Εναλλακτικά, χρησιμοποιείται η ευκολότερη και αρκετά φθηνότερη τεχνική της ELISA. Ωστόσο, οι δύο αυτές μεθοδολογίες χαρακτηρίζονται από τα σχετικά χαμηλά επίπεδα ευαισθησίας, και επηρεάζονται σημαντικά από την υδρόλυση των πρωτεϊνών του γάλακτος κατά την επεξεργασία του.</p> <p>Ο σκοπός του συγκεκριμένου έργου είναι η ανάπτυξη και αξιολόγηση μιας νέας, και πιο ευαίσθητης μεθοδολογία ταυτοποίησης και ανάλυσης της περιεκτικότητας γάλακτος (αιγινό, πρόβειο και αγελαδινό) σε γαλακτοκομικά προϊόντα και ιδιαίτερα στο Χαλλούμι, με βάση την τεχνολογία της Αλυσιδωτής Αντίδρασης της Πολυμεράσης (PCR) ή/και με φθορισμομετρική ποσοτική PCR σε πραγματικό χρόνο.</p> <p>Το έργο θα αναπτυχθεί σε συνεργασία με την Κυπριακή Εταιρεία Food Allergens Lab (IDF approved lab), το γαλακτοκομείο Πίττα, και το Τμήμα Βιοεπιστήμες και Υγεία του Πανεπιστημίου Λευκωσίας κάτω από την επιστημονική καθοδήγηση της καθηγήτριας του Τμήματος κα. Δημολιού Αικατερίνη.</p>
----------------	---

Funding

Funding Agency	Research Promotion Foundation
Framework	2009-2010
Programme	Research for Enterprises
Action	New Products and Services

Internal Coordination

Project Submitted Under	University of Nicosia Research Foundation (UNRF)				
Role in Project	Partner				
Partner Research Coordinator (PRC)	Dr. Catherine Demoliou				
Department & School	Department of Life & Health Sciences, School of Sciences				
Contact Details	Tel:	+357 22841697	Fax:	+357 22355116	E-mail: demoliou.c@unic.ac.cy

External Coordination					
Host Organisation	FA Food Allergens Lab ltd				
Project Coordinator (PC)	Yiorgos Sirakis				
Contact Details	Tel:	+357 24669934	Fax:	+357 24669934	E-mail: foodallergens@gmail.com

Partners				
Partner No.	Organisation	Country	Contact Person	Contact Details
1	University of Nicosia Research Foundation	Cyprus	Dr. Catherine Demoliou	demoliou.c@unic.ac.cy
2	Pittas Dairy Industry Ltd	Cyprus	Mr. Andreas Hajipetrou	info@pittas.com

Schedule			
Year Awarded	Duration (in months)	Start Date	Expected End Date
2010	24	29/10/2010	28/10/2012

Budget		
	%	Euro
Funding Agency Contribution to UNRF	92	87,450.00
Total Project Budget		223,391.94

Dissemination	
Funding Website	www.research.org.cy
Project Website	



The Project **EPIXEIRHSEIS/PROION/0609/63** is co-financed by the European Regional Development Fund and the Republic of Cyprus through the Research Promotion Foundation.

This communication reflects the views only of the author, and the Research Promotion Foundation cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.