

# ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 7.500 ΕΤΩΝ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΤΥΡΙ



Τουλάχιστον 7.500 ετών είναι το τυρί, όπως αποδεικνύεται από ανάλυση ιζημάτων γάλακτος σε κεραμικά σκεύη που βρέθηκαν κατά τη διάρκεια ανασκαφής στην Πολωνία. Σύμφωνα με τη μελέτη που δημοσιεύεται στο περιοδικό **Nature**, το τυρί παρασκευαζόταν ήδη από τη νεολιθική περίοδο.

Η **Μέλανι Σαλκ** του Τμήματος Χημείας στο Πανεπιστήμιο του Μπρίστολ αναφέρει ότι μαζί με τους συνεργάτες της ανέλυσαν τα ιζήματα που εντόπισαν σε διάτρητα σκεύη από την περιοχή Κουγιάβια, τα οποία όπως αποδείχθηκε ήταν γάλα.

---

Σύμφωνα με την ερευνητική ομάδα η φύση των ιζημάτων αλλά και το σχήμα των σκευών αποδεικνύουν ότι πρόκειται για δοχεία στα οποία κατεργαζόταν τυρί.

Τα παλαιότερα δείγματα ιζημάτων γάλακτος, ωστόσο, έχουν εντοπιστεί σε σκεύη που χρονολογούνται πριν από 8.000 χρόνια και βρέθηκαν στη Μέση Ανατολή. Παραμένει όμως αβέβαιο αν χρησιμοποιούνταν στην τυροκομία.

Οι ειδικοί πιθανολογούν ότι η ανακάλυψη του τρόπου παρασκευής τυριού μπορεί να ήταν εντελώς τυχαία και να ξεκίνησε όταν άρχισε η μεταφορά του γάλακτος μέσα σε φλασκιά. Όμως, η προσθήκη άλατος που επέτρεπε τη μακρά συντήρηση του τυριού ξεκίνησε κατά πάσα χωρίς συνειδητή πρόθεση.

Η δυνατότητα αποθήκευσης του γάλακτος, με τη μορφή τυριού, προφανώς βελτίωσε την ποιότητα ζωής των κοινοτήτων της εποχής. Εκτός από τη διατήρησή του για μεγάλο χρονικό διάστημα, η μετατροπή του γάλακτος σε τυρί βοηθούσε στην εύκολη χώνεψη καθώς περιόριζε τη συγκέντρωση λακτόζης.

**Πηγή/φωτό: TnxS**