

Sivas Yöresinde Üretilen Küp Peynirinin Üretim Yöntemi, Mikrobiyolojik ve Kimyasal Kalitesi

Mihriban Pekel, Mihriban Korukluoğlu *

Uludağ Üniv., Ziraat Fakültesi, Gıda Müh. Bölümü, Görükle Kampüsü, Bursa
* mihriban@uludag.edu.tr

Özet

Ülkemizde üretilen Beyaz, Kaşar ve Tulum peynirlerinin dışında geleneksel yöntemlerle üretilen ve çeşitli ambalajlarda olgunlaştırılan birçok peynir çeşidi bulunmaktadır. Bunlardan bir tanesi de, Sivas yöresinde yapılan Küp peyniridir. Bu çalışmada, Sivas yöresinde üretilen Küp peynirlerinin, mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri araştırılmıştır. Üreticilerden alınan bilgilere göre Küp peyniri değişik oranlarda yağı alınmış süttten elde edilmektedir. Süte peynir mayası ilave edildikten sonra üstüne temiz bir bez örtülerek 3-4 saat kadar bekletilmektedir. Oluşan pıhtı parçalara bölünerek 10-15 dakika süre ile haşlandığı, ancak bu işlemin isteğe göre yapıldığı ifade edilmektedir. Elde edilen pıhtı bez torbaya alınmakta ve baskı uygulanmaktadır. Daha sonra 10-15 saat baskı uygulanmaktadır. Baskı işlemi bitince pıhtı torbadan çıkarılarak, başka bir bez torbaya alınmaktadır. Bir hafta sonra doğrama işlemine geçilmektedir. Sivas Küp peyniri üretiminde ambalaj olarak beyaz renkte, şeffaf olmayan plastik bidonlar kullanılmaktadır. Bidonun dip kısmına tuz konmakta ve doğranan parçalar elle sıkıca basılmaktadır. Bu işlem sırasında bidona belli aralıklarla tuz atıldığı bildirilmektedir. Dolum işleminden sonra bidonun ağız kısmı alta gelecek şekilde ters çevrilerek yüz üstü 2-3 gün bekletildikten sonra hava almasını engelleyecek biçimde toprak-kum karışımı içine yarısına kadar gömülerek 2-3 ay olgunlaşmaya bırakılmaktadır.

25 adet örneğin incelenmesi sonucunda ortalama toplam mezofil aerob bakteri, psikrofilik bakteri, maya-küf sayıları sırasıyla $2,08 \times 10^7$ kob/g, $6,13 \times 10^6$ kog/g, $3,75 \times 10^7$ kob/g olarak tespit edilmiştir. Örneklerin hiçbirinde koliform grubu bakteriye rastlanmamıştır. Kimyasal analiz sonuçlarına göre küp peynirlerinin ortalama kurumadde %49.58, yağ miktarı %9.52, kurumadde % yağ miktarı %18.52, tuz miktarı % 4.84, kül miktarı % 13.70, titrasyon asitliği %0.48 la, pH değeri 5.82 olarak bulunmuştur. Elde edilen bulgulara göre peynirlerde belirli bir standardın olmayışı ile hijyenik olmayan şartlarda üretildiği ve ambalajlandığı saptanmıştır.

Türkiye 9. Gıda Kongresi; 24-26 Mayıs 2006, Bolu