

Burdur İlinde Üretilen Akçakatık Peynirlerinin Yağ Asitleri Düzeyinin Belirlenmesi

İlhan Gün^{1*}, Bedia Şimşek²

¹ Süleyman Demirel Üniv., Burdur MYO, Süt ve Ürünleri Programı, Burdur

² Süleyman Demirel Üniv., Gıda Mühendisliği Bölümü, Isparta

* gunilhan@sdu.edu.tr

Özet

Süt ve ürünlerindeki çeşitliliğe baktığımızda, dünyada en fazla çeşidi olan besin maddesinin peynir olduğu görülmektedir. Türkiye'de üretilen çiğ sütün, ticari olarak yaklaşık % 20'si peynire işlenmekte olup, bu oran içerisinde en büyük payı beyaz, kaşar ve tulum peynirleri almaktadır. Bunun yanı sıra ülkemizde yöresel bir çok peynir çeşidi bulunmakta, ancak tam olarak sayısı bilinmemektedir. Bu araştırmada, ülkemizde günlük 550 ton çiğ süt üretimi ile oldukça önemli bir yeri olan Burdur ilinde yöresel olarak üretilen ancak ticari olarak henüz üretimi gerçekleştirilmeyen Akçakatık peynirinin özellikleri incelenmiş, diğer peynir çeşitleri ile arasındaki benzerlik ve farklılıkları tespit ederek geleneksel gıdalar içerisinde yerini alması amaçlanmıştır.

Ülkemizde bir çok yöresel peynir üretilmektedir. Ancak bunların büyük bir çoğunluğu aile ekonomisi içinde kalmış, köy pazarları satış yerleri dışına çıkamamıştır. Burdur ili köylerinde üretilen ve "aşçı katığı" olarak bilinen peynirin adı günümüze gelinceye kadar Akçakatık olarak değişmiştir. Geleneksel bir peynir çeşidi olan Akçakatık peyniri, tam yağlı inek ve/veya keçi sütünden üretilmiş süzme yoğurtlarına, tuz ve karanfil ilave edildikten sonra bez torbalarda kurutulmuş hafif ekşi tatta bir peynir çeşididir. Peynir üretiminde bez torba yerine, kullanıma hazır hale getirilmiş karnı da kullanılabilir. Ayrıca peynirin içerisine bazen çörek otu veya karanfil-çörek otu karışımı da ilave edilebilir. Bu peynire ait üretim yöntemleri ve kimyasal bileşimi hakkında fazla bir bilgi bulunmamakla birlikte, bilimsel olarak çok az sayıda araştırmaya rastlanmıştır. Bu araştırmada, Burdur ve yöresinden, 15 adet Akçakatık peyniri yapım yöntemleri gözlenmiş ve üretilen peynirlerin analizi yapılmıştır.

Peynir örneklerinde Hewlett-Packard 6890 seri numaralı gaz kromatografisi kullanılarak (Perkin Elmer Auto System XL, USA), flame ionizing detektör (FID) ile, silica kapılar kolon (Cp SIL 88 (100 m x 0.25 mm i.d.; film kalınlığı 0.2 µm) yardımı ile yağ asitleri saptanmıştır. Sıcaklık programı 60 °C de 4 dakika bekledikten sonra 175 °C'e 13 °C/dak ile uygulanmaktadır. Daha sonrada dakikada 4 °C artışla 215 °C'ye ulaştığında 5 dakika bekletilmektedir.

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

Bu aşamada 4 °C'lik artışla 240 °C'ye ulaşarak 15 dakika daha bekletilmektedir. Enjektör ve detektör sıcaklıkları 240 °C, taşıyıcı gaz helyum akış oranı 15 cm/s dir.

Yağ asitlerinin analizi sonucunda, doymuş yağ asitleri en düşük 56.45 ve en yüksekte 66.77 olarak bulunurken, toplam doymamış yağ asitleri 27.52 ile 37.63 arasında değişim göstermiştir. Bunlar içerisinde tekli doymamış yağ asitleri ortalama 30.69 bulunurken, çoklu doymamış yağ asitleri ortalama 2.51 olarak tespit edilmiştir. Akçakatak peynirlerinde ortalama olarak pH 5.121 ± 0.140 , titrasyon asitliği % 0.866 ± 0.302 , kurumadde % 73.960 ± 7.736 , yağ % 25.522 ± 5.456 , tuz % 0.409 ± 0.084 , kurumadde de yağ % 34.876 ± 8.465 , kurumadde de tuz % 0.5631 ± 0.144 bulunmuştur. Farklı kalite ve imalat teknikleri ile üretilen Akçakatak peynirine ait özellikler ortaya konularak, yapım tekniğinin standardize edilmesi, uygun ambalajlama ve muhafaza şartlarının geliştirilmesinin önemi diğer tüm yöresel ürünlerde olduğu gibi bir kez daha vurgulanmıştır.