

## **Lor Peyniri Üretiminde Verime Etki Eden Faktörlerin Araştırılması**

Çiğdem Üstün, Aslı E. Özen, Meral Kılıç\*

İstanbul Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Maslak, İstanbul  
\* meral.kilic@itu.edu.tr

### **Özet**

Lor peyniri ülkemizde peynir altı suyundan üretilen bir peynir türüdür. Besin değeri yüksek serum proteinleri Lor peynirinin ana bileşenleridir. Lor peyniri üretiminde, serum proteinleri ısıtma işlemi ile çöktürülerek peynir altı suyundan ayrılmaktadır. Proteinlerin çözünürlükleri sıcaklık, pH ve tuz konsantrasyonuna bağlıdır. Serum proteinlerinin çözünürlüğüne etki eden faktörler belirlenerek Lor peyniri verimi artırılabilir. Bu çalışmada, Lor peyniri üretiminde pH ve tuz konsantrasyonunun verime etkileri araştırılmıştır. Peynir altı suyu süt ve sulandırılmış yağsız sütozu rennet ile koagüle edilerek elde edilmiştir. Peynir altı suyunun pH'sının düşürülmesinin (4, 5, 6, 7) ve tuz (NaCl ve CaCl<sub>2</sub>) eklenmesinin 85 °C'de 30 dakika ısıtma işlemi sonucunda elde edilen pıhtı verimine etkileri incelenmiştir. Peynir altı suyunun pH'sı 6 olduğunda pıhtı veriminin en yüksek olduğu ve pıhtıdaki kuru madde oranının ise pH 5'te en yüksek olduğu bulunmuştur. Peynir altı suyuna %0,02-0,20 oranlarında NaCl eklenmesinin verime etki etmediği saptanmıştır. Peynir altı suyuna aynı oranlarda CaCl<sub>2</sub> eklendiğinde pH değerine bağlı olarak verim değişmiştir. Lor peyniri üretiminde pH'nın 5 veya 6'ya ayarlanması ile verimin artırılacağı sonucuna varılmıştır. Elde edilen sonuçlar, serum proteinlerinin denatürasyonu ve agregasyonuna pH ve tuzun etkileri açısından tartışılmıştır.

**Anahtar kelimeler:** Lor peyniri, verim, kuru madde.

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