

## **Türkiye'de ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde Üretilen Hellim Peynirlerinin Bazı Özelliklerinin Karşılaştırılması**

Bedia Şimşek<sup>1\*</sup>, İlhan Gün<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Süleyman Demirel Üniv., Gıda Mühendisliği Bölümü, Isparta

<sup>2</sup> Süleyman Demirel Üniv. Burdur M.Y.O., Süt ve Ürünleri Programı, Burdur

\* bedia@ziraat.sdu.edu.tr

### **Özet**

Koyun, keçi ve inek sütleri ile yada bunların karışımları ile yapılan Hellim peyniri, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti (KKTÇ)ne özgü, yarı-sert özellikte bir peynir çeşidi olmakla birlikte, son yıllarda Türkiye'de de üretimi gerçekleştirilen bir peynirdir. Hellim peyniri kısaca şu şekilde yapılmaktadır; iyi kaliteli çiğ süt 31-34 °C 'da mayalandıktan sonra pıhtı nohut iriliğinde küçük parçalara ayrılmakta, kademeli olarak 15 dakika içinde 40-42 °C'ye ulaşıncaya kadar ısıtılıp, karıştırılarak pıhtının çökmesi için bir süre dinlendirilmektedir. Telemeye, pH'sı 6.30-6.35'e ulaşıncaya kadar baskılama işlemi uygulanır.

Telemenin peynir altı suyunda yaklaşık 30 dakika kadar 90-95 °C'de haşlanmasından sonra bir süzgeç yardımı ile sıcak peynir altı suyundan uzaklaştırılan peynir blokları ikiye katlanmakta ve blokların arasına tuz veya isteğe bağlı olarak ince kıyılmış nane (*Menta viridis*) karışımı serpilmiştir. Peynirler daha sonra 5.85 pH 'da tenekelere dizilerek, üzerlerine salamura ilave edildikten sonra 4-6 °C'de depolanmaktadırlar.

Çalışmamızda, Türkiye ve KKTÇ' de üretilen Hellim peynirleri kalite kriterleri açısından karşılaştırılarak, benzer yada farklı yönlerinin oraya konması amaçlanmıştır. KKTÇ'nden 8 adet ve Türkiye'den 11 adet Hellim peyniri örneği toplam 19 adet olmak üzere alınarak, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirilmiştir. KKTÇ'nden toplanan peynir örneklerine ait pH, titrasyon asitliği (% Laktik asit), yağ (%), kuru madde (%), tuz (%), kuru maddede tuz(%), kuru maddede yağ (%), toplam azot (%), suda çözünen azot (%), protein ve olgunlaşma katsayısı sırasıyla 6.14±0.17, 1.925±0.2, 26.406±1.561, 52.932±3.284, 4.797±0.532, 9.0992±1.1696, 50.1544±5.2868, 3.069±0.221, 0.1401±0.0516, 19.58±1.41 ve 4.52±1.41 ortalama değer olarak tespit edilmiştir. Türkiye'den toplanan örneklerde ise bu değerler sırasıyla 5.54±0.53, 1.686±0.332, 27.325±0.697, 55.0254±1.7814, 4.765±0.741, 8.6442±1.2105, 49.7095±2.0229, 3.051±0.222, 0.1479±0.0483, 19.46±1.42 ve 4.80±1.31 düzeyinde belirlenmiştir.

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

Mikrobiyolojik analiz sonuçları ise; Türkiye'den toplanan örneklerde sırasıyla toplam bakteri, maya-küf ve koliform içeriği en yüksek 5.17, 5.02, 4.74 log kob/g bulunurken; KKT C'den toplanan örneklerde ise bu değerler aynı sırayla 4.14, 3.70, 1.00 log kob/g olarak tespit edilmiştir. KKT C Hellim peynirlerinde *E. coli*'ye rastlanmazken, Türkiye'den toplanan peynirlerin % 73'ünde mevcut olduğu belirlenmiştir. İstatistiksel açıdan her iki ülke peynirleri karşılaştırıldığında, pH, laktik asit (%), yağ (%) ve mikrobiyolojik analiz sonuçları açısından önemli bir farklılığın olduğu anlaşılmıştır ( $p>0.01$ ).