

Bolu ve Çevresinde Üretilen ve Geleneksel Bir Süt Ürünü Olan Keş'in Yapılışı*

Hayri Coşkun^{1**}, Ali Bayrak², İbrahim Çakır¹, İlker Tahsin Akoğlu², Mustafa Kırılan², Fatih İşleyen¹

¹Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Gölköy, Bolu

²Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Ankara
**coskunhayri@ibu.edu.tr

Özet

Bu çalışmada Bolu'da geleneksel olarak üretilen ve bir süt ürünü olan Keş'in yapılışı incelenmiştir. Geleneksel yolla Keş yapımında, önce inek sütünün kaymağı alınıp ısıtılmakta ve daha sonra uygun sıcaklığa soğutulmuş yoğurda işlenmektedir. Sonra oluşan yoğurt soğutulmakta ve bez torbaya aktarılmaktadır. Bu haliyle bir gece süzülen yoğurt, tuzlanmakta ve elde edilen çökeleğe değişik şekiller verilerek (Keş dövmesi, keş şekillendirme) kurutulmaktadır. Başka bir yapım şeklinde, yoğurdun yayıkklanmasından sonra geriye kalan ayranın ısıtılmasıyla çökelek elde edilmesi, çökeleğin süzülmesi, tuzlanması ve şekil verilerek kurutulmasıyla Keş elde edilmektedir.

Üretim aşamasında alınan Keş örneklerinden elde edilen sonuçlara göre; örneklerde kurumada, yağ ve tuz oranları yapım aşaması boyunca artış göstermiştir. Asitlik oranı, Keş şekillendirme aşamasına kadar düşüş göstermiş kuruma aşamasında tekrar artışa geçmiştir. Keş örneklerinde su aktivitesi başlangıçta 0.96 iken, 20 günlük kuruma sonunda 0.75'e düşmüştür. Üretim aşamasında alınan Keş örneklerinde mikroorganizma sayılarında dalgalanmalar gözlenmiştir. Tuzlamada 20 gün bekleyen süzme yoğurt örneklerinde incelenen mikroorganizma sayılarında düşüş gözlenirken, bu sayılar şekil verme aşamasında tekrar artmış ve kuruma sonrasında tekrar düşüşe geçmiştir. Geçmişten günümüze miras olarak intikal eden Keş üretiminin el değmeden yapımını sağlayacak şekilde, alet-ekipman yönünden modernizasyonuna ve pazar ağının genişletilmesine ihtiyaç vardır. Çalışmada bunu gerektirecek potansiyel sanayici ve tüketici profilinin varlığı dikkati çekmiştir.

Anahtar kelimeler: Keş, Kuru yoğurt, Kurut

*Bu çalışmaya verdiği destekten dolayı AİBÜ BAP Başkanlığına teşekkür ederiz (Proje no: 2005.09.01.217)

Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum