

## **Az Yağlı Peynir Üretiminde Homojenizasyonun Etkileri ve Beyaz Peynir Teknolojisinde Uygulanabilirliği**

A. Demet Karaman\*, A. Sibel Akalın

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü Bornova, İzmir  
\*demetkaraman@gmail.com

### **Özet**

Sütün çeşitli ülkelerdeki değerlendirilme yollarına baktığımızda üretilen sütün önemli bir kısmının peynire işlendiği görülmektedir. Çok eski bir geçmişi bulunan peynir dünyada yaklaşık olarak 4000 çeşit üretilmekte ve zevkle tüketilmektedir

Son yıllarda çeşitli toplumların yağ tüketimini sınırlama isteğinden dolayı Amerika Birleşik Devletleri ve Avrupa'daki tüketim alışkanlıkları değişerek, diyetteki yağ, şeker, kolesterol gibi maddelerin azaltılması yönünde bir eğilim belirmiştir. Bunun sonucunda yağı azaltılmış gıdaların kalite özellikleri, bilim dünyası ve endüstrinin araştırma alanı haline gelmiştir. Ancak, iyi duyuşsal özelliklere sahip yağı azaltılmış peynirlerin üretimi çok kolay değildir. Yağ oranının azalışı, protein matriksinin daha sıkı oluşması ve peynir yapısının daha fazla çığnenebilir olmasına neden olmaktadır. Bazı yazarlar istenilen özelliklere sahip az yağlı peynir üretiminde süt veya kremanın homojenizasyonunun faydalı olacağını bildirmişlerdir. Peynir teknolojisinde düşük basınçlarda uygulanan homojenizasyon peynir pıhtısında yağ globüllerinin daha uniform dağılımını sağlamaktadır. Bu durum peynir teknolojisinde, peynir suyuna daha az oranda yağ geçişi sağlamasından dolayı daha yüksek peynir verimi sağlaması, daha yavaş peynir suyunun ayrılmasından dolayı peynirin daha yüksek nem oranına sahip olması, yağ emülsiyonunun artışıdan dolayı peynirde daha düşük serbest yağ oluşumu ve Blue Cheese gibi bazı peynirlerde lipid hidrolizi oranını artırması gibi bazı avantajlar sağlamaktadır. Bu bildiride yağı azaltılmış peynir üretiminde homojenizasyonun etkileri üzerinde yapılan araştırma sonuçlarına ait bulgular beyaz peynir teknolojisi açısından değerlendirilecektir.

**Anahtar kelimeler:** Süt, Homojenizasyon, Beyaz Peynir

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