

## **Konya Yöresine Ait Sütlerin Bazı Kalite Özellikleri**

Elvan Özrenk, Nazif Bayar

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Van

### **Özet**

Süt bileşimi, hem sütün beslenme değeri hem de sütçülük endüstrisi için ürünlere işlenme bakımından oldukça önemlidir. Ancak önemli olan bu süt bileşimi ve miktarı, birçok iç ve dış faktörden etkilenmektedir. Bunlar; genetik faktörler, beslenme, laktasyon periyodu, çevresel faktörler, hastalık, mevsim, sağım zamanı ve sağım şeklidir.

Bu araştırmada, süt kalitesinin belirlenmesi amacıyla, sütçülük bakımından önemli olan bölgeler arasında yer alan Konya ili seçilmiştir. Konya iline bağlı toplam 20 merkezden süt örneği alınarak bazı fiziksel ve kimyasal analizler yapılmıştır. Bu analizler sonucunda süt örneklerinin ortalama % 3,5355 yağ, % 13,40947 kurumadde, % 9,8875 yağsız kurumadde, % 3,2785 protein ve % 0,68685 kül içerdiği ve ayrıca sütlerin ortalama 6,588 pH'ya, 1,02907 özgül ağırlığa ve 57,02 donma sayısına sahip olduğu tespit edilmiştir.

**Anahtar kelimeler:** Süt, Kimyasal özellik

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