

Beyaz Peynir: Bileşim, Kalite, Mikroflora ve Olgunlaşma

Şerafettin Çelik¹, Şükran Uysal²

¹Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Şanlıurfa

²Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Tarım İl Müdürlüğü, Şanlıurfa

Özet

Bu çalışmada, Beyaz peynirin bileşimi, kalitesi üzerine etkili parametreler, mikroflora ve olgunlaşması ile ilgili son yıllarda yapılan çalışmalar derlenmiştir. Geleneksel ve endüstriyel Beyaz peynir ülkemizin tüm bölgelerinde geniş bir coğrafyada üretilmekte ve peynirler içinde en fazla üretim payına sahip bulunmaktadır. Sözkonusu peynirle ilgili pek çok çalışma bulunmaktadır. Ancak, Beyaz peynirin karakteristik tat-aroması üzerinde etkili olan bileşikler saptanarak tat-aroma profilinin oluşturulması, standart kalite ve güvenilir bir ürün üretiminin sağlanması açısından, Beyaz peynirin üretiminde kullanılabilecek starter kültür geliştirilmesi ve peynirin olgunlaştırılmasında kullanılan salamuranın tuz konsantrasyonu ve sıcaklığı ile peynirin asitliği gibi bazı üretim parametreleriyle ilgili daha fazla çalışmaya ihtiyaç duyulmaktadır. Ayrıca, işletmelerde hijyenik şartlar sağlanmalı, peynir üretiminde kullanılacak süt pastörize edilmeli ve üretimde modern ekipmanlar kullanılmalıdır.

Anahtar kelimeler: Beyaz peynir, Bileşim, Mikroflora, Olgunlaşma

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