

## **Koyun, Keçi ve İnek Sütlerinden Yapılan Beyaz Peynirlerin Çeşitli Özellikleri**

Yusuf Tunçtürk

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Van  
yusuftunctrk@yahoo.com

### **Özet**

İnek, keçi ve koyun sütlerinden, standardizasyon yapılmaksızın beyaz peynirler yapılmış ve tür farklılığının peynirin bileşimi ve olgunlaşma özellikleri üzerine etkisi araştırılmıştır. Standart beyaz peynir üretim prosesi uygulanarak üretilen peynirlerde, olgunlaşmanın 3, 30, 60, 120 ve 180. günlerinde bazı kimyasal, biyokimyasal ve elektroforetik analizler yapılmıştır. Olgunlaşmanın sonunda ise duyu analizler gerçekleştirilmiştir. Peynirlerde en yüksek randıman koyun sütlerinden yapılanlarda belirlenmiş (%26.81), bunu % 18.97 ile keçi ve % 15.15 ile inek sütü peynirleri izlemiştir. Kurumadde, tuz ve asitlik bakımından peynirler arasında fark bulunmamış ( $p>0.05$ ); peynirlerin yağ ve pH değerleri  $p<0.05$  seviyesinde, protein ve protein/yağ değerleri ise  $p<0.01$  düzeyinde farklı çıkmıştır. En yüksek yağ içeriği keçi ve koyun sütü peynirlerinde, en yüksek protein ve protein/yağ içeriği ise inek sütü peynirlerinde saptanmıştır. pH değeri ise koyun ve keçi sütü peynirlerinde daha yüksek olmuştur. Peynirlerin proteoliz kriterlerinden WSN ve TCA-SN değerleri koyun ve keçi sütü peynirlerinde inek sütü peynirlerinden daha yüksek değerler alırken ( $p<0.01$ ), PTA-SN değerleri arasında önemli bir farklılık oluşmamıştır ( $p>0.05$ ). Olgunlaşma süresi sonunda keçi sütü peynirleri en yüksek ADV değerlerine ulaşırken, bunu koyun ve inek sütü peynirleri izlemiştir ( $p<0.01$ ). Hem  $\beta$ -kazein, hem de  $\alpha_s$  kazeinler, koyun sütü peynirlerinde daha fazla hidrolize olmuş, bunu keçi sütü ve inek sütü peynirleri izlemiştir. Duyusal olarak en fazla beğenilen peynir koyun sütü peyniri olmuştur. İnek sütü peyniri ise tat-aroma yönünden diğerlerine göre biraz yavan bulunmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Beyaz peynir, Koyun-keçi-inek sütü, Proteoliz, Lipoliz

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