

Van Yöresine Ait Sütlerin Bazı Kimyasal Özellikleri

Seval Andiç*, Yusuf Tunçtürk, Safiye Küçük, A. Ferhat Yeltekin

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Van
*sevalandic@yyu.edu.tr

Özet

Bu çalışmada araştırma materyali olarak Van ili ilçe (Merkez, Edremit, Erciş, Gürpınar, Gevaş, Özalp, Saray, Muradiye, Çaldıran, Çatak ve Başkale) ve köylerinden alınan 199 adet inek sütü kullanılmıştır. Süt örnekleri iki yıl içerisinde iki farklı dönemde alınmıştır. Örnekler Mayıs-Haziran (1. dönem) ve Ekim-Kasım (2. dönem) dönemlerinde 11 ilçe ve köylerinden temin edilmiştir. Van ili ve çevresinden elde edilen süt örneklerinde özgül ağırlık, kül, kurumadde, yağ, toplam azot, protein ve yağsız kurumadde değerleri belirlenmiştir. Yapılan analizler sonucunda süt örneklerine ait genel ortalama değerler özgül ağırlık 1.032 ± 0.003 , kül 1.515 ± 0.518 , kurumadde 12.275 ± 1.818 , yağ 3.459 ± 1.793 , toplam azot 0.565 ± 0.090 , protein 3.601 ± 0.572 ve yağsız kurumadde 8.814 ± 0.730 olarak bulunmuştur. Süt örneklerinin alındığı dönemler dikkate alındığında, 2. döneme ait sütlerin özgül ağırlık, kül, kurumadde, azot, protein ve yağsız kurumadde değerlerinin 1. döneme ait sütlerden daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Sadece yağ değerleri 1. dönem süt örneklerinde 2. dönem örneklerinden daha yüksek çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: Süt, Kimyasal özellik

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