

Ezine Peynirinin Proteoliz Düzeyine Olgunlaşma Süresinin Etkisi

Kurban Yaşar*, Burcu Engin, Yonca Karagül-Yüceer**

Onsekiz Mart Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği
Bölümü, 17200, Çanakkale

*kurbanyasar@comu.edu.tr, **yoncayuceer@comu.edu.tr

Özet

Bölgesel bir peynir çeşidimiz olan Ezine peyniri; Çanakkale'nin Ezine, Bayramiç ve Ayvacık ilçelerinin doğal bitki örtüsü ile Kaz dağlarından gelen su kaynaklarıyla beslenen koyun, keçi ve inek sütlerinin mevsimine göre belirli oranlarda karıştırılmasıyla elde edilen beyaz peynirdir. Bu çalışmada, olgunlaşma süresinin Ezine peynirinin proteoliz düzeyine etkisi araştırılmıştır. Ezine peyniri üretilmiş ve olgunlaşma süresince (0., 90., 180., 270. ve 360. günler) analizleri yapılmıştır. Olgunlaşma süresi, Ezine peynirinin protein oranını ($p>0.05$) etkilemezken, suda çözünen azot oranını ($p<0.01$), % 12'lik trikloroasetik asitte çözünen azot oranını ($p<0.01$) ve % 5'lik fosfotungstik asitte çözünen azot oranını ($p<0.01$) istatistiksel olarak etkilemiştir. Ezine peynirinin proteoliz düzeyi olgunlaşma süresince önemli oranda artış göstermiştir.

Anahtar kelimeler: Ezine peyniri, Proteoliz, Olgunlaşma

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