

Çökelek Peyniri Üretiminde Farklı Starter Kültür Kullanımı

Gökçe Eminoğlu

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü

Peynir, süt ürünleri içerisinde en fazla çeşitliliğe sahip olan üründür. Ülkemizde en çok tüketilen peynir çeşitleri Beyaz ve Tulum olmakla birlikte, özellikle kırsal bölgelerde en çok tüketilen peynir çeşitlerinden biri de çökelek peyniridir. Çökelek peyniri, genellikle aile işletmelerinde geleneksel yöntemlerle üretilmekte ve Türkiye'de çoğunlukla semt pazarlarında satışı yapılmaktadır. Çökelek peyniri ülkemizin farklı bölgelerinde yaygın şekilde üretilmekte ve üretildiği bölgenin özelliklerine ve üretim koşullarına bağlı olarak farklı isimlerle de adlandırılmaktadır. Çoğunlukla geleneksel olarak yoğurttan üretilen bu peynir çeşidi, süt, peyniraltı suyu, yayıkaltı ve ayrandan da üretilmektedir. Üretim prosesi bakımından büyük farklılık göstermeyen çökelek üretiminin temel aşaması, üretiminde kullanılan hammaddeye çeşitli pıhtılaştırıcıların eklenmesi (enzim, kültür ya da çiğ sütün doğal florası ile asitliliğin ilerletilmesi) ardından kaynatılması ve elde edilen pıhtının süzülmesi şeklindedir. Üretilen peynir çeşidinden bağımsız olarak, uygun başlangıç kültürlerinin dikkatli bir şekilde seçilmesiyle peynirin dokusunu ve tadını geliştirmek, peynir endüstrisinin büyümesini ilerletmek için önemli bir yöntemdir. Laktozdan laktik asit üretmek peynir yapımındaki en önemli adımdır. Starter kültürler, ürüne istenen tadı, aromayı ve yapıyı sağlayan belirli özelliklere sahip mikroorganizmalardır. Süt endüstrisinde standart ve kaliteli ürünlerin üretimi, uygun özelliklere sahip başlangıç kültürlerinin kullanılmasına bağlıdır. Starter kültürlerin ürünün lezzetini artıran bileşikler ürettiği bilinmekle birlikte, taze peynirler genellikle benzer lezzet ve aromaya sahiptir. Bu nedenle, taze fermente ürünlerin üretiminde başlangıç kültürünün seçimi, tüketicilerin tat ve aroma algısını şekillendirmede oldukça önemlidir. Bu düşünceden yola çıkarak, bu çalışmada çökelek peyniri üretiminde 3 farklı ticari starter kültür kullanılmış ve elde edilen peynir örneklerinin mikrobiyolojik, fizikokimyasal, tekstürel ve duyuşal özellikleri karşılaştırmalı olarak incelenmiştir.

Anahtar kelimeler: Çökelek peyniri, starter kültür, DVS kültür

