



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURDUR KEŞ PEYNİRİNİN KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ

Seval Sevgi KIRDAR - Özen KURŞUN - Elvan ÖZRENK

Burdur yöresel süt ürünleri açısından oldukça zengindir. Bölgede yöresel ürünlerin bir kısmı unutulmaya yüz tutmuş, bir kısmı ise aile ekonomisi içerisinde üretilerek yörenin pazarlarında satılmaktadır. Değişik tat ve aromaya sahip olan bu ürünlerin endüstride de yerini alması süt endüstrisinin görevlerinden biridir.

Keş peyniri, Akdeniz bölgesinde özellikle Burdur ili civarında üretilen bir peynirdir. Geleneksel üretim değişmekle birlikte üretimde hammadde olarak koyun, keçi ve inek sütü, koyun ve keçi sütü bulunmadığı durumda ise inek sütü peynir üretiminde kullanılmaktadır.

Üretim özellikle yaz aylarında (Haziran-Temmuz ve Ağustos) gerçekleştirilmektedir. Tercihe göre de tüketim kış aylarında yapılmaktadır. Bu çalışmada keş peyniri üretim yöntemi ve peynirin kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri belirlenmiştir.

Keş peyniri örnekleri yöreden toplanarak (20 adet) kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirilmiştir.

Kimyasal olarak, titrasyon asitliği(% laktik asit), pH, yağ, kurumadde, tuz, kurumaddede tuz, kurumaddede yağ ve protein değerleri saptanmıştır. Yapılan analiz sonuçlarına göre elde edilen ortalama değerler sırasıyla % 0,317±0,14 L.A., 5,04±0,54, %22,34±6,16, % 55,58±8,81, %2,75±0,60, % 7,47±7,25, % 37,95±13,44 ve %19,62±313 olarak belirlenmiştir. Mikrobiyolojik analiz sonuçlarına göre toplam aerobik bakteri sayısı (TAB), koliform, Staphylococcus aureus, maya ve küf sayısı, ortalama olarak sırasıyla 8,32±0,78, 2,55±1,03, 4,14±1,28, 6,65±1,02 ve 5,33±1,22 log kob/g olarak saptanmıştır.