



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZİNE PEYNİRİNİN AROMA BİLEŞENLERİ VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ

Yonca Karagül YÜCEER - Müge İŞLETEN - Mehmet MENDEŞ

Ezine peyniri tam yağlı, salamurada olgunlaştırılan peynirler grubundan olup Beyaz peynir standardına uygun ve coğrafi işaret tescil belgesine (Menşe işareti) sahip bir üründür.

Ezine peyniri Kazdağının Kuzey ve Batı kesimlerinde yer alan Ezine, Bayramiç ve Ayvacık ilçelerinin tamamı ile Çan ve Merkez ilçeye bağlı bazı köyleri kapsayan yörede üretilmektedir. Ezine peyniri belirtilen bu coğrafyanın doğal bitki örtüsü ve su kaynaklarıyla beslenen keçi, koyun ve ineklerden elde edilen sütlerin mevsime göre belirli oranlarda karıştırılmasıyla ve starter kültür kullanılmadan üretilmektedir. Bu oran keçi sütü için en az% 40, koyun sütü için% 45-55 ve inek sütü için de en fazla% 15 olmaktadır.

Bu çalışmanın amacı, bir yıllık depolama sonucu Ezine peynirinin aroma-aktif bileşenlerinde ve duyuşal özelliklerinde meydana gelen değişimi belirleyerek enstrümental ve duyuşal analizler sonucu elde edilen bulgular arasındaki ilişkiyi göstermektir. Peynir örneklerindeki aroma-aktif bileşenler Termal Desorpsiyon-Gaz Kromatografisi Olfaktometri sistemi (TD-GCO) kullanılarak saptanmıştır. Ayrıca tanımlayıcı duyuşal analiz tekniği kullanılarak lezzet özellikleri dokuz uzman panelist tarafından belirlenmiştir.

Yüksek aroma yoğunluğuna sahip bazı aroma maddeleri şunlardır: asetaldehit, diasetil, heksanal, etilbütirat, dimetil sülfid, Z-4,heptenal, 1-okten-3-on, asetik asit ve bütirik asit.

Pişmiş, PAS, kremamsı ve fermente terimleri de karakteristik duyuşal tanımlayıcılar olarak belirlenmiştir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.05.2024