HATAY EZME PEYNİRİNİN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ

Oya Derkay KARACA - İbrahim Başar SAYDAM

Yaprak peyniri veya Baskı peyniri olarak da bilenen Ezme peyniri, Hatay ili ve çevre ilçelerde inek sütünden üretilen geleneksel bir peynir çeşididir. 0.5-1 cm kalınlığında dikdörtgen veya dairesel ince dilim şeklinde olan Ezme peyniri, beyaz renktedir.
Bölgede taze olarak kahvaltıda tüketilebilen Ezme peyniri, çoğunlukta kavanozlar içinde tuzlanarak kısa süreli olgunlaştırılmaktadır. Hatay Ezme peyniri telemesi baskıdan sonra haşlanan, ağırlıkla ezme işlemi uygulanarak şekillendirilen, beyaz renkte, genelde gözeneksiz, kesilince ufalanmayan, elastik ve homojen yapıda bir peynir çeşididir. Bu peynirin karakteristik özelliği fermantasyona tabi tutulan telernenin sıcak su içerisinde yoğrulduktan sonra ağırlık altında bırakılarak baskılanması ve şekil verilmesiyle oluşmaktadır.
Ezme peyniri üretiminde, taze peynir eldesi Künefe peyniri üretim yöntemindeki gibi yapılmaktadır. Sağımı takiben süzülen sütler yazın sağım sıcaklığında, kışın 35 oc' ye ısıtılarak ticari rennin ile 1.5-2 saatte pıhtılaşma tamamlanacak şekilde mayalanmaktadır.
Oluşan pıhtı kepçe yardımıyla parçalanarak 1 O dk sonra tahta yada krom kasalar içindeki tülbentlere alınmaktadır. Burada tülbendin 4 ucu gevşek şekilde biraraya getirilip düğümlenerek kasa çıkartılmaktadır. Kendi halinde yarım saat peyniraltı suyunun süzülmesi sağlandıktan sonra çökelek kıvamına gelince tülbent tamimiyle sıkıştırılmaktadır. Yarım saat sonra tülbentten çıkarılan peynirler 4 ila 6 büyük parçaya kesilerek yazın oda sıcaklığında yaklaşık 6 saat, kışın 12 saat veya +4 °C' deki buzdolabında 24 saat fermantasyona bırakılmaktadır. Fermantasyon sonu sıcak suyla yapılan sünme denemesiyle de tespit edilmektedir. Elde edilen bu şekildeki ham peynir "Künefe peyniri" olarak da değerlendirilmektedir. Fermantasyonu tamamlanan peynirler bakır kazanlarda ısıtılan kaynamış suyla 5-6 dakika haşlanmaktadır. Yoğrulma işleminden sonra peynir telemesi düzgün büyük mermer ağırlıklar altına konularak belli bir kalınlığa gelinceye kadar suyunun süzülmesi amacıyla bırakılmaktadır. Baskı işleminden sonra peynirierin yumurta ayarındaki salamurada kalma süreleri genelde değişmektedir. Elde edilen taze Ezme peynirieri açıkta, ambalajsız olarak satılmaktadır. Genelde fazla miktarlarda alımı yapıldığında uzun süreli dayanımının sağlanması için evlerde salamuraya konularak dayandırılmaktadır. Evlerde üretiminde ise yoğrulan peynir kitlesi daha küçük tutularak, baskılama, ezerek şekillendirme işlemleri elle yapılmaktadır. Bu işlem sırasında zaman zaman çörek otu da ele alınarak bu şekilde peynirler ezilmekte, çörek otlu Ezme peynirieri salarnura içine cam kavanozlara yerleştirilmektedir.

Bu araştırmanın materyalini, çevre köylerden getirilerek Hatay Uzun Çarşı'da satışa sunulan ve Hatay peynir üreticilerinin satışa sunduğu taze Ezme peynirierinden Kasım ve Aralık aylarında satın alınan 30 adet örnek oluşturmuştur. Örnekler temin edildikten sonra dondurulmuş ve bu şekilde ç.ü. Zir. Fak. Gıda Mühendisliği Bölümü Süt Teknolojisi Laboratuvarı'na getirilmiş ve analizler süresince 4 °C'de muhafaza edilmiştir.

Peynirierin pH değerleri inolab WTW dijital pH metre ile, titrasyon asitliği alkali titrasyon yöntemine göre, toplam kurumadde oranları gravimetrik yöntemle, yağ oranları gerher yöntemine göre belirlenmiştir. Protein oranları Mikro Kjeldahl yöntemi ile saptanan toplam azot miktarının 6.38 faktörü ile çarpılarak hesaplanması yoluyla, tuz tayini Mohr Titrasyon yöntemine göre, kurumaddede yağ, protein ve tuz oranları ilgili değerlerden hesaplanarak belirlenmiştir.
Suda çözünür azot, Kuchroo ve Fox'de belirtilen yönteme göre ekstraksiyonu sağlanarak Mikro Kjeldahl metodu ile saptanmıştır. Kazein azotu, toplam azotlu madde oranından suda çözünen azotlu madde oranının çıkarılması ile bulunmuştur. Olgunlaşma derecesi, toplam ve suda çözünen azot miktarından formül yardımıyla hesaplanmıştır.

Hatay Ezme peynirierinin fiziksel ve kimyasal özelliklerine ait değerler verilmiştir. Ezme peynirierinin titrasyon asitliği değerleri %0.491 ile %1.644 la, pH değerleri 5.21 ile 7.57 değerleri arasında değişmiş, sırasıyla ortalama titrasyon asitliği değeri %0.653 la ve pH değeri 6.25 olarak belirlenmiştir. Peynirierin titrasyon asitliği derecelerindeki bu farklılıkta fermantasyona son verme zamanının standartlaşmaması, haşlama işlemi ile mikroorganizma yüklerinde meydana gelen azalmanın aynı olmayışı, baskıda kalma ve satışa kadar geçen sürenin her peynirde farklı oluşu belirleyici olmaktadır.
Ezme peynirierinin kurumadde oranları %42.97 ile %53.38 arasında değişmiş, ortalama %49.23 olarak belirlenmiştir. Araştırmaya alınan peynirierin kurumadde oranlarının birbirinden farklı bulunması, yöredeki hammadde süt ve Ezme peyniri üretim yönteminin standart olmayışına, peynirierin haşlama, salarnura ve baskıda tutma sürelerinin farklı oluşuna bağlanabilir. Peynirierin yağ ve kurumadde de yağ oranları sırasıyla %18.00-28.00, %38.43-54.97 arasında değişmiş, ortalama %23.00; %46.67 olarak belirlenmiştir. Yağ oranının hammaddesi olan Künefe peynirinden (ortalama yağ ve kurumaddede yağ oranı %24. ı2 ve 5 1.88) daha düşük olması, telernesinin yüksek sıcaklıkta ısıl işleme tabi tutulması sonucu yağ kaybının yüksek olmasından kaynaklanmaktadır. Ezme peynirierinin tuz miktarları %1.55 ile % 7.7ı arasında değişmiş, ortalama %3.96 olarak belirlenmiştir.
Kurumaddede tuz oranları ise en düşük %3.ıO, en yüksek %ı4.96, ortalama %8.04 olarak bulunmuş, peynirierе

uygulanan tuzlama süresi ve miktarının bu farklılıkta etken olduğu düşünülmektedir. Peynirierin protein ve kurumaddede protein oranları sırasıyla %ı6.2 ı23.76, %34.92-46.97 arasında değişmiş, ortalama %ı9.48 ve 39.60 olarak belirlenmiştir. Ezme peynirierinin kül oranları %4.04 ile %8.43 arasında değişmiş, ortalama değer %5.58 olarak elde edilmiştir.

Ceylan ve ark.ın Sıkma peynirierinde belirledikleri ortalama kurumadde %53.00, yağ ve kurumaddede yağ %23.28 ve 43.87, protein 20.25, tuz %3.25 değerleri ile Ezme peynirinin değerleri benzerlik göstermektedir. Ayrıca Ezme peynirlerinde, telemeye haşlama işlemi uygulanan bir diğer peynir çeşidi olan Parmak peynirinde belirlenen ortalama kurumadde %46.03 ve kül %6.84 değerlerine benzer, tuz %6.30 ve yağ %18.25 değerlerinden yüksek değerler saptanmıştır.

İncelenen Ezme peynirierinin toplam azot değerleri %2.541-3.724 arasında olup, ortalama %3.053 olarak bulunmuştur. Sünme peynirierinin suda çözünen azot içerikleri en düşük %0.130 en yüksek %0.478; ortalama %0.269 olarak saptanmıştır. Kazein azotu değerleri %2.314-3.555 arasında olup ortalama %2.784 olarak saptanmıştır. Suda çözünen protein miktarının toplam protein miktarına oranı, o peynirin olgunluk derecesinin ölçüsüdür. Tam olgun peynirierde bu oran %33-66, az olgun peynirierde ise %33' ten daha düşük olmaktadır. Ezme peynirierinin olgunlaşma derecesi en düşük %4.45, en yüksek %15.71 ve ortalama %8.85 olarak saptanmıştır. Yörede genelde taze olarak tüketilen Ezme peynirinin az olgun peynirler sınıfına girdiği görülmektedir.

Farklı hammaddeler kullanılarak, farklı üretim teknikleriyle, ısıl işlem görmemiş sütlerden üretilen Hatay Ezme peynirierinin farklı fiziksel ve kimyasal özelliklere sahip olduğu ve standart kalitenin yörede elde edilemediği belirlenmiştir. Tüketiminin yaygınlaşması nedeniyle Ezme peyniri üretim teknolojisinin yörede standardize edilmesi gerekliliği ortaya çıkmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:124908 • adı:Hatay Ezme Peynirinin Bazı Kalite Özellikleri • gönderen:bıçkın • indirme tarihi:21.05.2024 - 13:07