



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOZGAT ÇANAK PEYNİRİ ÜRETİM TEKNOLOJİSİ VE ÖZELLİKLERİ

Seval Sevgi KIRDAV - Özen KURŞUN - Özrenk ERKÖSE

Türkiye, geleneksel gıda çeşitliliği ve üretimi açısından da zengin bir dokuya sahip olmasına rağmen, bu ürünlerin pazarlanmasında etkin bir yapıya sahip değildir. Belirli bir yöre de üretilen ve kapalı ev ekonomisi içerisinde kalan geleneksel gıdaların endüstriyel ölçekte üretimlerinin gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Ancak bu tip ürünlerin geleneksel yollarla üretimi; hem büyük hacimli üretimi engeliyor ve hem de zamanla bu tip geleneksel ürünlerin kaybolmasına yol açabilmektedir. Bu tip gıdaların orijinal özelliklerinin muhafazası koşuluyla, endüstriyel üretime aktarılabilmesinin yöresel tatların kaybolmasını önleyebileceği gibi, daha geniş kitlelerin bu tip ürünleri tatmasına ve tanınmasına da yardımcı olabileceği ifade edilmektedir.

Peynir çeşitliliğinin bolluğu bir ülkenin kültürel zenginliğinin göstergesinden biridir.

Her ülkede birbirine benzeyen, ancak yapıldığı yöreye göre farklı isimleri olan değişik tipte peynirler vardır.

Ülkemizde de çok çeşitli peynirler üretilmekte olup, Beyaz, Kaşar ve Tulum peynirleri ekonomik açıdan en önemlileridir. Bunların dışında pek çok mahalli peynirlerimiz de vardır. Ancak yerel peynirlerin büyük kentlerde henüz yeterince bilinmediği de bir gerçektir. Bölgesel olarak üretilen ancak kapalı ev ekonomisi içerisinde kalmış, hatta değişen koşullar nedeniyle unutulmaya yüz tutmuş mahalli süt ürünlerinin teknolojilerinin incelenmesi, geliştirilmesi, özelliklerinin belirlenip ticari üretime geçilmesi kaçınılmazdır. Mahalli peynirlerden en fazla bilinenleri Abaza, Civil, Lor, Mihaliç, Çerkez, Çanak, Testi, Sepet peynirleridir.

Toprakta olgunlaştırılan peynirlerden Çanak peyniri Yozgat yöresinde üretilmektedir.

Özellikle Yozgat' a bağlı Sarıkaya, Boğazlayan, Sorgun, Şefaattli, Çayıralan ve Yer köy ilçelerinin hemen her köyünde bir çok aile tarafından yapılan peynir son yıllarda işletme düzeyinde de üretime geçilmiştir. Beyaz renkli, homojen granüler yapıda, orta sertlikte, hafiftuzlu ve olgun bir peynirdir.

Toprakta olgunlaştırılan peynirlerden Çanak peyniri Yozgat yöresinde üretilmektedir.

Özellikle Yozgat' a bağlı Sarıkaya, Boğazlayan, Sorgun, Şefaattli, Çayıralan ve Yer köy ilçelerinin hemen her köyünde bir çok aile tarafından yapılan peynir son yıllarda işletme düzeyinde de üretime geçilmiştir. Beyaz renkli, homojen granüler yapıda, orta sertlikte, hafiftuzlu ve olgun bir peynirdir.

Toprakta olgunlaştırılan peynirlerden Çanak peyniri Yozgat yöresinde üretilmektedir.

Özellikle Yozgat' a bağlı Sarıkaya, Boğazlayan, Sorgun, Şefaattli, Çayıralan ve Yer köy ilçelerinin hemen her köyünde bir çok aile tarafından yapılan peynir son yıllarda işletme düzeyinde de üretime geçilmiştir. Beyaz renkli, homojen granüler yapıda, orta sertlikte, hafiftuzlu ve olgun bir peynirdir.

Özellikle Yozgat' a bağlı Sarıkaya, Boğazlayan, Sorgun, Şefaattli, Çayıralan ve Yer köy ilçelerinin hemen her köyünde bir çok aile tarafından yapılan peynir son yıllarda işletme düzeyinde de üretime geçilmiştir. Beyaz renkli, homojen granüler yapıda, orta sertlikte, hafiftuzlu ve olgun bir peynirdir.

Özellikle Yozgat' a bağlı Sarıkaya, Boğazlayan, Sorgun, Şefaattli, Çayıralan ve Yer köy ilçelerinin hemen her köyünde bir çok aile tarafından yapılan peynir son yıllarda işletme düzeyinde de üretime geçilmiştir. Beyaz renkli, homojen granüler yapıda, orta sertlikte, hafiftuzlu ve olgun bir peynirdir.

Peynir Üretimi:

Çiğ süt => Mayalama (32-35°) 30 kg süte çeyrek çay bardağı maya => Pıhtılaşma (1.5-2 h) => Süzme => Pıhtı 5 kg alabilecek bez torbalara alınması=> Baskı (1h) (1 kg peynire 3-5 kg ağırlık olacak şekilde) => Tuzlama => pıhtı temiz bir beze sanılarak kalıplaşması için üzerine taş konularak serin bir odada 24 saat süreyle beklerken alınır. =>patates dilimleri halinde doğranması ve ufalanması => Çanağa peynirin hasılması (1 kat dilirolenmiş peynir 1 kat ufalanmış peynir olacak şekilde) => Çanağın ağzı bağ yağrağı ile kapatılır, üzeri bez ile bağlanır ters çevrilerek kuma gömülür=> Olgunlaştırma (3 ay)

Mikrobiyolojik Analizler:

Her numuneden miktar: 2x 25 g olacak şekilde, peynir örnekleri aseptik şartlar altında 2 x 25 g tartılarak, her bir numuneye 225 ml steril peptonlu su(% 0.1) eklenmesini takiben, 2 dk. süreyle homojenize edilmiş (Stomacher 400). Homojenatin %0.1 'lik steril peptonlu su ile desimal dilüsyonlan hazırlanarak paralel ekimleri yapılmıştır. Toplam mezofilik aerobik bakteri sayısı, Plate Count Agar (PCA, Merck) kullanılarak 35 °C' de 48-72 saatte, maya ve küf sayısı Rose bengal chloramphenicol agar, 22 °C, 5 gün, koliform bakteri sayısı Violet Red Bile Laktoz Agar (Merck) kullanılarak 37 °C'de 24 saatte, Staphylococcus-Micrococcus Baird Parker Agar (Merck) kullanılarak 35 °C'de 24 h de yapılmıştır. Çanak peyniri örneklerinde toplam kurumadde (KM),% yağ,% tuz, titrasyon asitliği (LA), pH (Orion 420 digital), toplam azot (TA) analizleri yapılmıştır.

Yozgat'ın halk pazardan temin edilen 20 adet çanak peynirinin mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri belirlenmiştir. Çanak peynirlerinin ortalama pH 5,47±0,35, titrasyon asitliği% 0,11±0,06 L.A., yağ %23,02±6,15, kurumadde% 51,40±4,98, tuz% 4,26±2,07, kurumadde de tuz % 8,26±3,85, kurumadde yağ % 44,37±8,25, toplam azot % 10,67±5,36, toplam bakteri sayısı 7,73±0,68 log kob/g, koliform 2,59±0,83 log kob/g, Staphylococcus-Micrococcus 4,19±1,14 log kob/g, maya 4,33±0,76 log kob/g ve küf 3,15±0,84 log kob/g olarak tespit edilmiştir. Peynir örneklerinin %15'inde E.coli, %80'inde Staphylococcus aureus tespit edilmiştir. Peynirlerin kimyasal özelliklerinin geniş sınırlar arasında değiştiğini, bu durumun üretimde kullanılan sütlerin ve yağ oranlarının farklılığı yanı sıra uygulanan farklı işlemlerden kaynaklandığını belirtmişlerdir.

Yozgat' a bağlı altı ilçeden aldıkları 12 adet Küp peynirinde ortalama değerler olarak; kurumadde oranını % 51.49, yağ oranını % 13.56, kurumadde yağ oranını % 25.54, protein oranını% 26.61, tuz oranını % 6.10 ve titrasyon asitliği değerini %1.62 laktik asit olarak belirlemişlerdir. Bu peynirlerin az olgun peynirler sınıfına girdiğini açıklamışlardır.