

14.3. Beyaz Peynir ve Kaşar Peyniri Üretim Teknolojisi

14.3.1. Giriş

Peynir, sütün peynir mayası veya zararsız organik asitlerin etkisiyle pıhtılaştırılması, değişik şekillerde işlenmesi ve bu arada süzülmesi şekillendirilmesi, tuzlanması, bazen tat ve koku verici zararsız maddeler katılması ve çeşitli süre ve derecelerde olgunlaştırılması sonucunda elde edilen besin değeri yüksek bir süt ürünüdür.

Süt ve ürünleri arasında en zengin çeşide peynirin sahip olduğu söylenebilir. Çeşitli hammadde, farklı işlem ve olgunlaştırma tekniği ayrıca değişik istekler bugün yüzlerce çeşit peynir üretimine neden olmuştur.

Ülkemizde ise mahalli birçok peynir çeşidi olmasına kargın DPT'nin 1990 yılı verilerine göre 214.000 ton dolayında olan yıllık toplar peynir üretimi için de birinci sırayı Beyaz peynir, ikinci sırayı Kaşar peyniri oluşturmaktadır.

24.3.2. Peynire İşlenecek Sütte Aranacak Nitelikler

Peynir üretiminde ilk aşama sütün kalitesinin tespitidir. Çünkü peynirlerde değişik özelliklerin ortaya çıkmasına hammadde süt ile üretim yöntemi neden olmaktadır. Bu durum dikkate alınarak bazı peynir çeşitlerine işlenecek sütlerin ekstra ve 1. sınıf çiğ süt olması şart koşulmuştur. Bu nedenle süt, peynircilikte kötü sonuçlar doğuran ve aşağıda üç başlık altında toplanan durumlara sahip olmamalıdır.

1. Starterin çalışmasını engellemesi

2. Yavaş pıhtılaşma, zayıf pıhtı oluşumu, peynir suyunun pıhtıdan zor ayrılması gibi etkiler

3. Peynirde bazı kusurların oluşması (yarık, çatlak, gaz v.b.)

Bilindiği gibi, sütte bulunabilen bakteriyofazlar, inhibitör maddeler, antibiyotikler ve prezervatif maddeler starterlerin çalışmasını engellemekte ve asitlik gelişimini durdurmaktadır. Bu nedenle, bunların Beyaz ve Kaşar peynirine işlenecek sütte bulunmaması gerekir.