

TEREYAĞI ÜRETİMİ

Tereyağı Bileşimi

Süt		Tereyağı	
Yağ	4.2	Yağ	82.1
Protein	3.4	Yağsız kurumadde	1.4
Laktoz	4.6	Mineral madde	0.9
Mineral Madde	0.8	Su	15.6
Su	86.8		

- 1. aşama:** Separatörden geçirilen sütün, yağsız süt ve krema olarak ayrılması
- 2. aşama:** Kremanın yayıklanması ve yayıkaltının ortamdan uzaklaştırılması
- 3. aşama:** Tereyağı granülleri içinde ve arasında kalan suyun belirli miktarının uzaklaştırılması

Tereyağının Sınıflandırılması

❖ Kahvaltılık

❖ Mutfaklık

➤ Tatlı Krema Tereyağları

(Olgunlaştırılmamış krema tereyağları)

>6.0 pH

➤ Ekşi Krema Tereyağları

(Olgunlaştırılmış krema tereyağları)

a) 5.0 -5.4 pH

b) 4.5 -4.7 pH

Az tuzlu % 0.5- 0.6

Standart tuzlu % 0.8-1.0

Ekstra tuzlu % 2.0

Tereyağının Üretim Aşamaları

- Kremanın hazırlanması veya hazır kremanın kabulü
- Sütün kabulü
- Ön ısıtma
- Yağ seperasyonu ve standardizasyonu
- Nötralizasyon
- Kremanın pastörizasyonu
- Olgunlaştırma
- Kristalizasyon (Isı Programı)
- Yayıklama
- Malakse
- Paketleme
- Depolama

Tereyağının hammadde kaynakları

- Süt
- Krema
- Yoğurt

HAMMADDE ÖZELLİKLERİ

- Tereyağı yapımı için kullanılacak sütün normal bir bileşimde ve temiz olması gerekir.
- İyi kalitede bir tereyağı üretiminde, hammadde kremanın mikrobiyel kalitesi önemli bir kriterdir. Kremanın mikrobiyolojik kalitesini aynı zamanda kremanın elde edildiği çiğ sütün mikroflorası belirlemektedir.
- “Türk Gıda Kodeksi- Krema ve Kaymak” (27.09.2003 tarihli ve 25242 sayılı resmi gazete yayınlanan) tebliğin de krema üretiminde kullanılan süt , 14/2/2000 tarihli ve 23964 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 2000/6 No’ lu “Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği” nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır. Toplam bakteri sayısı 30 C de mL’ de 100.000 adetden az olmalıdır.

- Kremanın bakteriyolojik kalitesine ilaveten kremanın asitliği, pH değeri, lipoliz düzeyi ve duysal özelliklerininde kalite kriteri olarak kullanılması önerilmektedir.
- Ayrıca, günümüz tereyağı üretim teknolojisi içerisinde yer alan ısı uygulaması (kristalizasyon) programının yürütülmesi için iyot sayısının da bilinmesi gerekmektedir.

- Ülkemizde tereyağı üretimi yapan işletmeler, kullandıkları kremayı iki kaynaktan sağlamaktadırlar. Birincisi, işletmeye gelen sütlerin yağ standardizasyonu sonucu elde edilen krema, ikincisi ise toplama krema olarak adlandırılan piyasadan sağlanan kremadır.
- Süt üretimindeki mevsimsel dalgalanmalar, belirgin ölçüde krema üretimine yansımaktadır. Dolayısıyla, özellikle toplama krema işleyen işletmeler, istedikleri zaman istedikleri miktar kremayı bulabilme olanağına sahip değildir. İşletmeler krema üretiminin yoğun olduğu dönemlerde, yağ oranları dışındaki nitelikleri dikkate almaksızın bulabildiği tüm kremaları toplayarak depolamakta ve üretimlerinde kullanmaktadırlar. Üretim miktarı konusunda ortaya çıkan sorunlarla birlikte kremalar uygun koşullarda üretilip saklanmamaktadır.