

Tereyağının Tuzlanması

Tereyağlarına belirli tat özelliği kazandırmak ve dayanımı artırmak amacıyla tuzlu olarak da üretilebilmektedir.

Tuzun nitelikleri

- Tuz kimyasal açıdan saf olmalıdır.
- Temiz, suda çözüldüğünde berrak bir solüsyon oluşturmalı ve sediment meydana getirmemelidir.
- Tamamen çözünebilmesi için tuz partiküllerinin boyutları 0.2-0.5 mm olmalıdır.
- Bakteriyolojik niteliği uygun olmalıdır.

Kuru tuzlama: Tuz tereyağına direkt ilave edilir.

Islak tuzlama: Tuz bir miktar su ile ıslatılarak lapa oluşturulur ve tereyağına karıştırılır.

Salamura: Konsantrasyonu %26 olan veya doymuş tuz çözeltisi kullanılır.

Tereyağının Malakse Edilmesi

Malakse tereyağı granülleri oluştuktan sonra gerçekleştirilen bir yoğurma işlemidir.

Malaksenin temel amaçları:

- Yağ granüllerinin biraraya gelmesini dolayısıyla sıkı bir yapının oluşumunu sağlamak,
- Yayıltının ortamdan uzaklaşmasını sağlayarak, tereyağının su içeriğinin düzenlenmesini olanaklı kılmak
- Uygun bir su dağılımı sağlayarak bazı görünüş bozukluklarını ve randıman kayıplarını gidermek,

■ Tat-aroma açısından üniform bir ürün eldesini sağlamak,

■ Tuzlu tereyağlarında tuzun bünyede çözünmesini ve uygun bir şekilde dağılmasını sağlamak,

■ Tereyağlarına yasalara uygun kompozisyon kazandırmaktır.

Tereyağı granüllerinde su 2 Őeklide bulunur;

1.Yayıkaltı: çok küçük damlacıklar halinde bulunur. Bakteri gelişimi için uygun olmasına karşın çok küçük olduklarından aktivite göstermelerine uygun değildir. Genellikle stabildir.Tereyağı ağırlığının % 8-9'na eŐdeđerdir.

2.Yıkama suyundan kaynaklanan su: granül yüzeyine gevŐek olarak bağlıdır. Damlacık çapı büyüktür. Bakteri gelişimi için uygundur. Kolay ayrılır. Malaksörün birkaç devir yapması ile su oranı %12-13 düşer.

Aşırı malakse;

➤Gerek sert gerekse yumuşak tereyağlarında bazı yapı bozukluklarına neden olur. Sert granüllü kış tereyağlarında yapışkan ve kırılğan, yumuşak yaz tereyağlarında merhem benzeri yapıya neden olur.

➤Tereyağının rengi matlaşmakta ve sürülebilme yeteneği bozulmaktadır.

➤Sert tereyağları yumuşak tereyağlarına göre aşırı malakse işlemine daha fazla dayanmaktadır.

➤ Oksidasyona neden olmaktadır.

Oksijenle temas etmesinden dolayı tereyağı yüzeyleri oksidasyona eğilimlidir.

İç kısımlarda da daima oksijen varlığı söz konusudur. Su damlacıklarında bulunan oksijen metal katalizörlerin etkisiyle yağ fazına taşınmaktadır.

Malakse işlemi serum/yağ ara yüzeylerinde artışa neden olduğu için oksidatif stabilite azalır.

Çünkü; su damlacıklarının çapı küçülmekte yağ fazı ile temas eden serum yüzey alanını artırmaktadır. Böylece oksijenin yağ serum fazından yağ fazına taşınmasına neden olmakta “don yağı” denen tat-aroma bozukluğu oluşmaktadır.