

Tereyağının Ambalajlanması

- Tereyağı, malakse işleminden sonra yaklaşık 30 ila 60 dakika bekletilerek yağın kristalizasyonunun tamamlanması sağlanarak sertleşir.
- Sertleştirme aşamasından sonra tereyağı tekrar mekanik bir etkiye maruz bırakılmamalıdır. Böyle bir durumda kırılmalar meydana gelerek, büyük damlacıklar halinde su sızması gibi kusurlar oluşmaktadır. Bu nedenle malakse aşamasından hemen sonra tereyağı ambalajlanmalı ve sonrasında sertleştirilmelidir.

Tereyağı farklı gramajlarda (10 g- 25 kg kadar) ambalajlanmaktadır. Ambalaj materyali olarak düşük yoğunluklu polietilen (LDPE) veya polivinildenklorür (PVDC) ile kaplanmış alüminyum folye, lamine edilmiş plastik, polivinilklorür (PVC) veya polipropilen (PP) kaplar kullanılmaktadır.

Kullanılacak ambalaj materyalinin bazı özellikleri taşıması gerekmektedir.

- Ambalaj materyali, oksidatif bozulmaların engellenmesi için ışık ve oksijen geçirimsiz olmalıdır.
- Bakır, demir, mangan gibi metol iyonlarını içermemelidir.
- Sızdırmaz nitelikte olmalı, çevre kaynaklı kokuların ürüne geçişini engellemelidir. İlaveten üründen nem kaybını engellemelidir.
- Ambalaj materyali olarak parşömen kullanılırsa, oluşabilecek küf kontaminasyonunu engellemek için dikkat edilmelidir.
- Ambalajlama sırasında hava kaynaklı kontaminasyon engellenmelidir.

Tereyağının Depolanması

Tereyağı ambalajlandıktan hemen sonra soğuk depoya iletilmelidir.

Tereyağı 12 saat içerisinde merkez sıcaklığı $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ ye ulaşacak şekilde soğutulmalıdır.

Kısa süreli depolamalarda depolama sıcaklığı $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ olması yeterlidir. Ancak uzun süre depolanacaksa tat-aroma bozukluklarının ve oksidasyonun büyük ölçüde engellenebildiği depolama sıcaklığı $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ ile $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ civarında %80-85 bağıl nemde olmalıdır.

Çizelge 2. Tereyağ kalitesi ve depolama sıcaklığına bağımlı olarak saklanabileceği süre.

Sıcaklık (°C)	Çok iyi kaliteli tereyağ	İyi kaliteli tereyağ	Kötü kaliteli tereyağ
20	3 hafta	10 gün	3 gün
15	5 hafta	20 gün	3 gün
10	2 ay	4 hafta	1 hafta
0	3 ay	6 hafta	1-4 hafta
-12	9 ay	6 ay	1-3 ay
-25	12 ay	9 ay	3-6 ay

Tereyağı Üretiminde Katkı Maddeleri

Tereyağının boyanması; tereyağının mevsim değişikliklerine bağlı renk değişikliğini gidermek amacıyla bitkisel ve mineral kaynaklı boyalardan yararlanılmaktadır.

Bitkisel kaynaklı; karaten ve annatto

Mineral kaynaklı; yellow AB(benzeneazo-B-naphthylamine),
yellow OB (ortho-tolueneazo-B-naphtylamine)

Boya maddelerinin ilavesi; boyaların ortak özelliği yağ içinde çözünebilmeleridir. Boyalar nötral özelliğe sahip mısır ve pamuk yağında çözündürüldükten sonra tereyağına ilave edilir. Genellikle yayıklamadan önce ilave edilir. Ayrıca tuzlama aşamasında tuzla birlikte ortama katılabilir ve malakse edilerek boyanın homojen dağılması sağlanır. Ayrıca tankta pastörizasyon işlemi yapılan tereyağı üretiminde ısı uygulamasını takiben katılabilir.

Sitrik asit ilavesi;

Tereyağının tat-aromasından sorumlu olan bileşikler diasetil, asetoin, uçucu yağ asitleri, CO₂ dir. Bunlar starter kültürlerin sitrik asit metabolizması sonucunda oluşurlar. Süte %0.2 oranında sitrik asit veya sodyum sitrat ilavesi aroma oluşumunu teşvik etmektedir.