

4.3.6. Kaşar Peyniri Üretimi

Yukarıda anlatılan peynir üretiminde çiğ sütün seçimi ve kazan sütüne uygulanan işlemler kaşar peyniri üretimi için de geçerlidir. Ancak, pastörizasyondan sonra sütler, sert ve elastiki bir pıhtı elde edebilmek amacıyla süt bu sıcaklıkta mayalanmaktadır.

34 °C civarına soğutulmakta ve kaşar peyniri üretiminde, 70-75°C' de pıhtının haşlanması yer aldığından, geleneksel üretimde ısı işlem ve starter kullanımı uygulanmaz.

Isıl işlem uygulanmış ve 32-34°C'ye soğutulmuş peynir sütüne starter kültür (peynir veya yoğurt kültürü) %0, 25-1 oranında ilave edilerek yarım saat kadar ön olgunlaşmaya bırakılır. Ön olgunlaştırma işlemi 6,5-6,3 pH arasına kadar yapılmalıdır. Aksi takdirde gelişen asitlik pıhtının asit karakter bir yapı almasına ve süzülmenin yavaşlamasına neden olmaktadır.

Daha sonra pıhtıya 40-60 dakika kesim olgunluğuna gelecek şekilde toz veya sıvı şirden mayası katılır. Maya miktarının hesaplanmasında yararlanılan pıhtının görüldüğü ilk an ile pıhtının sıkılaşması için geçen süre arasındaki oran, çiğ sütlerden üretilen kaşar peynirlerinde 1/2 -1/3 (genellikle 1/3), ısı işlem görmüş sütlerden üretilenlerde ise 1/4 olarak alınabilir.

Kesim olgunluğuna gelen pıhtı, kenar uzunluğu 1-1,5 cm olan küpler şeklinde kesilir ve bir müddet 32-34°C'lik mayalama ısısında dinlendirilir. Daha sonra pıhtı tekrar pirinç tanesi büyüklüğünde kesilir, Pıhtının bu boyutta kesilmiş olmasa geometrik bir faktör olmakta yani süzülme yüzeyini artırmakta ve sinerezisi kolaylaştırmaktadır.

Ayrıca, süzülme kolaylaştırmak ve yüksek maddeli teleme elde edebilmek amacıyla pıhtının ısıtılması (40°C'ye kadar) da mümkündür.

Daha sonra pıhtı cendere bezlerine konup baskıya alınır. Uygulanan baskı miktarı 1 kg telemeye 1-4 kg ağırlık gelecek şekildedir. Telemenin baskı altında tutulma süresi, serin yerlerde uzun, sıcak yerlerde kısa olmak üzere, genellikle 2-4 saat kadardır.

Baskı sonunda büyük somunlar halinde kesilen teleme, yoğrulabilme özelliği kazanmasa amacıyla fermentasyona bırakılır.

Fermentasyon esnasında telemeden süzülen peyniraltı suyunun asitliği 22-24°SH veya telemenin kitle asitliği 63-68°SH olduğunda fermentasyona son verilir. Fakat fermentasyonun tamam olup olmadığı prova adı verilen aşağıdaki kontrollerle de anlaşılabilir.

-Tat muayenesi: Bir parça telemenin tadına bakılarak ekşilik derecesi kontrol edilir ve aynı zamanda kütlenin lastik gibi bir kıvam alıp almadığına bakılır. Fakat bu kontrol çok fazla tecrübeyi gerektirir.