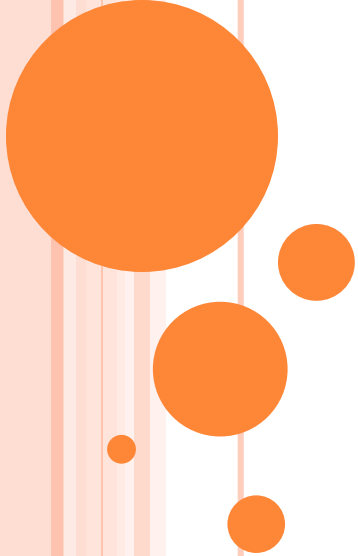
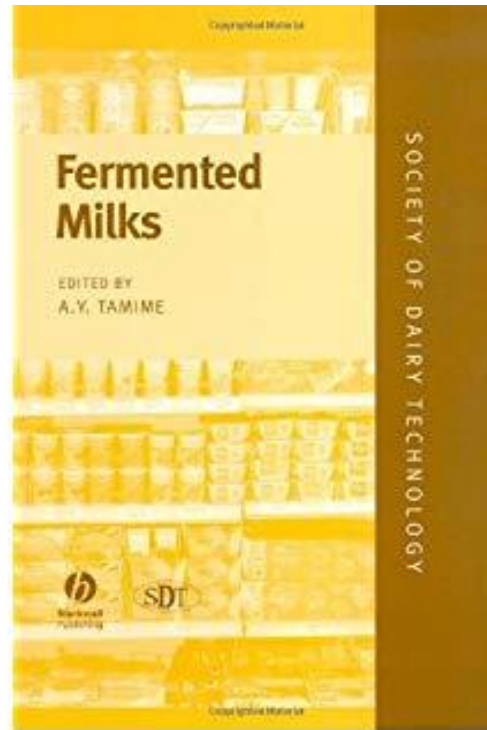


# FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ

Prof Dr. F. Seda BİLİR ORMANCI



# KAYNAKLAR



# KONULAR

- 1- Fermente Süt Ürünlerinin Tanımı
- 2- Fermente Süt Ürünlerinin Sınıflandırılması
- 3- Kefir
- 4- Kımız
- 5- Ayran
- 6- Diğer fermente süt ürünleri



# FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ

Sütün uygun mikroorganizmalar tarafından fermentasyonu ile pH değerinin koagölasyona yol açacak veya açmayacak şekilde düşürülmesi sonucu oluşan ve içermesi gereken mikroorganizmaları yeterli sayıda, canlı ve aktif olarak bulunduran süt ürünüdür.

Sütün fermente edilmesinin pek çok sebebi olmakla birlikte temel hedef raf ömrünün uzatılmasıdır. Bunun dışında, tüketicilerin yeni tat deneyimleri arayışına yanıt olarak, son yirmi yıldır sayısız geleneksel fermente süt ürünü canlandırılmış ve küreselleştirilmiştir.



Bu kapsamda elde edildiği coğrafyada, sahip olduğu mevcut flora ile geleneksel olarak üretilen pek çok fermente ürün, artık kontrollü şartlarda, starter kültür ilavesi ile endüstriyel olarak üretilmektedir. Fermente ürünlere yönelim eğilimi, bu tür ürünlerin sağlıkla ilgili avantajlarının farkına varılmasıyla hızlanmıştır. Diğer yandan fermente süt ürünlerinin insan beslenmesindeki önemi uzun yıllardan beri bilinmektedir. Son yıllarda artan sadece bu konudaki farkındalıktır. Halk arasında, fermente süt ürünleri ile fonksiyonel süt ürünleri sıklıkla karıştırılmaktadır. Bu gıda grupları benzer özellikte olmakla birlikte farklı yönleri de olan ürün gruplarıdır.



# FONKSİYONEL SÜT ÜRÜNLERİ

Fonksiyonel süt ürünleri besleyici etkilerinin yanında sağlık üzerine olumlu etkiler oluşturmayı hedefleyen süt ürünleridir. Tüketiciler tarafından fonksiyonel süt ürünlerine olan ilgi her geçen gün hızla artmaktadır. Sağlığa etkileri açısından fonksiyonel süt ürünlerinin kanser, koroner kalp hastalığı, osteoporoz ve gıda alerjisi olmak üzere birçok rahatsızlık üzerine etkisi bulunmaktadır. Fonksiyonel süt ürünlerinde kazeinfosfopeptit, oligosakkarit, laktik asit bakterileri, konjuge linoleik asit ve diyet lifleri olmak üzere farklı türden bileşenleri kullanılmaktadır. Süt teknolojisine kazandırılacak yeni uygulamalarla fonksiyonel süt ürünlerinin çeşitliliği arttırılacak ve toplum beslenmesine özellikle çocukların gelişimine önemli derecede katma değer sağlayacaktır.



# SINIFLANDIRMA

Dünyada geleneksel yada endüstriyel tipte üretilen yaklaşık 400 çeşit fermente süt ürünü bulunmaktadır. Bunlardan pek çoğu lokal olarak üretildikleri bölgelerde bilinmektedir.



# ÇEŞİTLİ FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ

- Yoğurt, Süzme yoğurt, Meyveli yoğurt
- Ayran (Orta Asya, Almanya)
- Kefir (Orta Asya, Kafkaslar, Çek Cumhuriyeti)
- Kımız (Orta Asya, Kafkaslar)
- Shubat (Orta Asya, Kafkaslar, Arabistan)
- Katık- Qatyg (Orta Asya, Kafkaslar)
- Quark (Almanya ve Kuzey Avrupa)
- Asidofiluslu süt (Kuzey Amerika ve Avrupa)
- Lebben (Arabistan ve Mısır)
- Ymer (Danimarka)
- Boruga (Dominik Cumhuriyeti)
- Viili (Finlandiya)-Ekşi Süt





- Calpis (Japonya)
- Lassi (Pakistan)
- Dahi (Pakistan)
- Matsoni (Gürcistan)
- Amasi (Güney Afrika)
- Piimä ( Finlandiya)- Bildiğimiz, Kefir Fince "piimä" olarak adlandırılır.

