

KIMIZ

TEKNOLOJİSİ



KİMİZ

Kimiz, kısırak sütünden üretilen ve Orta Asya'da Türkler tarafından sevilerek tüketilen, mayalı ve alkollü bir süt içkisidir.

Kımız

- taze kısrak sütünden üretilen,
- ekşiden acıya varan lezzette,
- hafiften orta düzeye çıkabilen alkol içeriğinde geleneksel bir fermente süt ürünüdür.

Türkistan coğrafyasındaki göçebe yaşayan toplulukların bir ürünü olan kımız, Moğolistan, Çin Halk Cumhuriyeti, Rusya Federasyonu, Avrupa başta olmak üzere tüm dünyada tüketilirken besleyici özellikleri ve fonksiyonel yapısı dolayısı ile haklı bir şöhrete kavuşmuştur.



Kodeks Alimentarius Komisyonu, (Kodeks Stan 243-2003) Fermente Sütlere yönelik standardında Kımız'ı: üretiminde *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ve *Kluyveromyces marxianus*'un ürüne özel starter kültür olarak görev aldığı; kimyasal yapısı içerisinde: %10'dan az süt yağı, laktik asit cinsinden titre edilebilir toplam asitliği en az %0.7 olan ve en az %0.5 etil alkol içeren, mikrobiyolojik olarak; en az 10^7 (kob/ml) Toplam Spesifik Mikroorganizma ile en az 10^4 kob/ml maya'yı bulunduran fermente süt ürünü olarak tanımlanmıştır.



Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği'nde kıymız için Kodeks Stan'da belirtilen tanımlama yapılmışken, mikrobiyolojik özelliklerde ilave olarak en az 10^6 kob/ml miktarda “Etikette Belirtilen Toplam İlave Mikroorganizma” varlığı gereklilik olarak belirtilmiştir.



Bugün ülkemizde endüstriyel olarak üretimi olmasa da, bulunduğumuz coğrafyada Kımız, Türklerin ulusal içkisi olarak kabul edilir. Günümüzde kımız, Birleşik Devletler Topluluğu'nda; Kırgızlar, Tatarlar, Özbekler, Altay Türkleri, İdil ve Ural Türkleri ile Moğollar ve Sibirya'da yaşayan Yakutlar tarafından geleneksel olarak üretilmektedir. Endüstriyel olarak ise daha çok Kazakistan ve Kırgızistan'da üretilmektedir.



Kımızın kullanımını hakkındaki bilgiler çok eskilere, Hunlara kadar dayanır. Tarihi kayıtlara göre Asya Büyük Hun Devleti çağında Türkler kımız içerlerdi. Yine tarih kayıtları, Avrupa Hunları ile Gök Türklerin de kımız ürettiklerini belirtmektedir. Kımız Sözcüğü ilk Kaşgarlı Mahmut tarafından yazılı olarak kullanılmıştır. Yazar Kımızı “**ekşimiş kısırak sütü**” olarak tanımlar. Divanda bu konuda şu bilgiler verilir:



“Kısrak sütünün ekşitilmesi, maya ile yapılır. Türkler kımız mayasına “**kor**” derler. “**Kor**” olmuş kımızdan, kabın dibinde kalmış, yoğun kımız artığıdır. Bu ermiş kımız artığının üzerine kısrak sütü dökülerek süt ekşitilir, daha doğrusu fermente edilir. Ancak, maya çalınan kısrak sütü hemen kımız olmaz, ermesi için tulumlara konularak bekletilmesi ve zaman zaman tulumun yayık yayar gibi sallanması gerekir.”

Farklı kaynaklarda “Süt şarabı” olarak da geçmektedir.

