

TARİHÇE VE ÖZELLİKLER

Peynir fermente ürünler içerisinde gerek üretim özellikleri ve çeşitlilik gerekse duyu nitelikleri bakımından en farklı grubu oluşturmaktadır. Diğer ürünler usulüne uygun bir biçimde üretilip depolandıklarında biyokimyasal olarak herhangi bir değişime uğramaz iken peynir canlılığını sürdürmekte, taze tüketilenler hariç, olgunlaşma süresince duyu ve fiziksel nitelikleri sürekli değişim göstermektedir. Burada amaç; sütteki temel bileşenlerin korunmasıdır. Koruma; asitlik, kurumadde artışına bağlı olarak su aktivitesinde azalma ve tuzun kombine etkisiyle gerçekleşmektedir. Gıdayı koruma fonksiyonu öne çıkmakla birlikte tarihsel süreç içerisinde gelişip evrimleşerek hem besin değeri hem de mükemmel tat ve aromasıyla Premium kalitede gıdalar içerisinde yer almaktadır.

Peynir üretiminin geçmişi bazı bitkilerle birlikte koyun ve keçinin ilk evcilleştirildiği 10.000 yıl öncelerine dayanır. Kesin bilgiler bulunmamakla birlikte hayvanların evcilleştirilmesiyle birlikte Orta Asya steplerinde göçebe halindeki Türklerin ilk üreticiler olduğu tahmin edilmektedir. Aşağı Mezopotamya’da Fırat ve Dicle nehirleri arasındaki bereketli topraklarda (günümüzde İran ve Irak) çobanlarca sütün koyun ve keçi derisinde saklanması ve taşınması sırasında tesadüfi pıhtılaşma ile ilkel peynir üretimi gerçekleşmiştir. Buna karşın peynir yapım tekniğinin ilk kez Fin göçerlerince keşfedildiği veya Akdeniz çevresinde ilk kez yapılmış olduğu da belirtilmektedir. İtalya ve Fransa’da gerçekleştirilen kazılar ile eski Mısır kral mezarı kazıntılarında çıkarılan süzme kapları ve çömlek buluntularından M.Ö. 3000-2700 yıllarında bu bölgelerde peynir yapıldığı ortaya çıkmıştır. Tevrat ve İncil’de de peynirin önemi vurgulanmakta, “kahramanların gıdası ve soyluların yiyeceği” olarak söz edilmektedir. Peynir Eski Yunan uygarlığının ilk dönemlerinden beri bilinmekteydi. Homer (M.Ö. 1184), Herodotus

(M.Ö. 484-408), Aristo (M.Ö. 384-322) ve Platon (M.Ö. 427-347), eserlerinde peynirden bahsetmiş, koyun ve keçi sütünden peynir üretimini anlatmıştır. Hatta günümüzde üretilen Feta peynirinin ataları sayılan “Cyntos” peynirinin Yunanistan, Kıbrıs ve Bulgaristan’da üretildiği belirtilmektedir. Tarihsel süreç içerisinde peynircilikteki en önemli gelişmeler Roma İmparatorluğu döneminde görülmüştür. Halkın gıdası ve ziyafetlerin gözde yiyeceği olmaktan öte sefer durumundaki askerlerin standart bir ögesi olmuştur.

Baskı kullanılarak peynirin süzülmesi, olgunlaşma ile peynirin daha lezzetli hale geldiğinin anlaşılması bu döneme rastlamaktadır. Varro (M.Ö. 127) farklı bölgelerde yapılan ve farklı türlerden (inek, koyun, keçi) üretilen peynirlerin besin değeri ve laktasif etki yönünden farklılıklar gösterdiğini belirtmiş, Columella (M.S. 50) peynir üretim yöntemini detaylandırmış ve hammadde de temizliğin önemini vurgulamıştır. Yine bu dönemde rennet kullanımı yaygınlaşmış ve peynir ticari bir araç haline dönüşmüştür. Roma İmparatorluğunun yıkılmasından (M.S. 410) sonra peynir üretim yöntemleri yavaş yavaş Ege ve Akdeniz üzerinden Avrupa’ya ve büyük göçlerle birlikte Ortadoğu, Balkan Yarımadası hatta Hindistan’a kadar taşınmış aynı zamanda peynirde çeşitlilik de artmıştır.

Ortaçağ döneminde teknolojik ilerlemeler çok sınırlı kalmış ve özellikle manastırda yaşayan keşişler peynir üretimine büyük katkıda bulunmuşlardır. Ancak teknolojik ilerlemeler sağlanmasa da üretim yöntemlerinde kuralların oluşmasıyla Hollanda’da Edam ve Gouda gibi çeşitler belirli standartlara göre üretilmeye başlanmıştır. Çizelge 1’de bazı peynir çeşitleri ve kayıt altına alınmış ilk üretim tarihleri yer almaktadır. Yine bu dönemde İsviçre Alpleri başta olmak üzere belirli bölgeler peynir üretim merkezine dönüşmüş ve iklim koşullarına göre peynirde çeşitlenmeye gidilmiştir. Buna göre de soğuk kuzey bölgelerinde daha çok pıhtısı

haşlanan ve uzun süre dayanıklılık gösteren sert tip peynirler, ılıman Akdeniz civarında asit pıhtısı karakteri gösteren kısa ürede tüketilen yumuşak tip peynirler üretilmiştir.

Peynir Anadolu'da her zaman var olmuş ilk çağlardan bu yana bu gıdaya hiç yabancı kalınmamıştır. Osmanlı İmparatorluğunun kuruluş dönemlerinde aşiretlerin yayladan kışlağa, kışlaktan yaylaya geçişlerinde ve tekfurlara verilen hediyeler arasında peynir önemli bir yer tutmuştur. 13. yüzyılda yazılan *Tercüme-i Kitabü't-Tabih* adlı yemek kitabında; Anadolu'nun değişik bölgelerinden İstanbul'a gelen peynirler arasında Lor, taze Dil, Mudurnu, Şumnu, Karaman, Sofya, Eşme, Midilli, Teleme, salamura Beyaz, Limni tulum, İzmit tulum, Rumeli tulum taze ve Balkan Kaşkaval gibi peynir isimlerinden söz edilmiştir. Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Kaşkaval, kesme ve Teleme peynirine yer vermiştir. Türk şair ve yazar "Ayni" nin eserlerinde meze çeşitleri arasında peynir yer almaktadır.

Peynir sözcüğü dilimize Farsça'dan girmiştir. Türkçe "*Benir, penir, beynir*" ifadelerine ilk kez Mısır Memlûklular'ında rastlanmıştır. Divan-ı Lügau Türk'de taze peynir "*udma, udhitma*" sözcükleriyle ifade edilmiştir. Orta Asya Türkleri ise peynire "*ağırımşık veya akerimşik*" demişlerdir. Peynirin İngilizce karşılığı olan cheese sözcüğü Latince peynir anlamındaki "*caseus*" dan kaynaklanmıştır. Diğer dillerdeki ifadeler de benzer şekilde latince kaynaklıdır. Örneğin: Almanca (*käse*), Hollandaca (*kaas*), İspanyolca (*queso*), Portekizce (*queijo*), İrlandaca (*cais*) gibi. Diğer taraftan Fransızca (*fromage*) ve İtalyanca (*formaggio*) peynir ifadeleri latince şekillenmiş ya da kalıplanmış pıhtı anlamındaki "*coagulum formatum*" dan türetilmiştir.

Çizelge 1. Bazı peynir çeşitleri ve ilk üretim tarihleri

Peynir çeşidi	Tarih	Peynir çeşidi	Tarih	Peynir çeşidi	Tarih
Gorgonzola	879	Taleggio	1282	Gouda	1697
Schabzieger	1000	Gruyère	1288	Gloucester	1783
Roquefort	1070	Cheddar	1500	Stilton	1785
Maroilles	1174	Parmesan	1579	Camembert	1791
Schwangenkase	1178	Emmental	1622	Limburg	1800
Grana/Parmesan	1200	Dunlop	1688	St. Paulin	1861

Peynir dünya ölçeğinde en fazla tüketilen ve ticareti yapılan bir gıdadır. IDF (International Dairy Federation) tarafından hazırlanan verilere göre; dünyada toplam süt üretimi 2013 yılında 770 milyon tondan yaklaşık % 3 lük bir artış ile 2015 yılında 818 milyon tona ulaşmıştır. Üretilen sütün büyük bir bölümü peynire işlenmektedir. 2012 yılında 20 milyon ton peynir üretilmiş, bu miktar 2015 yılında çok az bir artış ile 23 milyon tona yükselmiştir. Toplam üretimin %53'ü Avrupa birliği (9 ülke) ve ABD tarafından gerçekleştirilmektedir. Türkiye'deki duruma bakıldığında; 2012 yılında yaklaşık 15.977.000 ton olan inek sütü üretimi çok az bir artışla 2016 yılında 16.786.263 tona yükselmiştir. Ülkemizde peynirin yaklaşık % 96'sı inek sütünden üretilmektedir. Üretim miktarı 2016 yılında 657.000 ton olarak hesaplanmıştır.