

PEYNİR YAPIMI

Peynir sütün içindeki proteinlerin çökmesiyle elde edilen en eski süt ürünlerindedir.

Çok farklı (yüzlerce) çeşit peynir bulunabilmektedir. Peynirin tadında, renginde olan bu farklılıklar süte, sütün kaynağına, olgunlaşma ve ileri aşamalarda kullanılan yöntem farklılıklarına göre değişebilmektedir.

Peynir yapımındaki ilk aşama: (yoğurt yapımına benzer ilk aşama)

- Süt proteinlerinin koagülasyonu (Süt keşiği),
- Peynir altı suyunun uzaklaştırılması,
- Olgunlaşma aşamalarından oluşur.

Peynir yapımı:

- Süt (72°C)'de (15") saniye ısıtılır,
- Hızla (31°C)'ye soğutulup peynir tankına alınır,
- Laktik asit bakterileri (*Streptococcus lactis* ve *S. cremoris*) eklenir,
- Azalan laktozun → laktik asite dönüşümü ve süt proteinlerinin koagülasyonu gerçekleşir,
- İleri düzeyde süt keşiği sağlamak için (%90) kimozin ve (%10) pepsin karışımı olan Rennet eklenir,
- (45') dakika sonra süt keşiğinden peynir altı suyu uzaklaştırılır (Tuz eklenir),
- Olgunlaşma işlemlerine geçilir.