

KGP202 SÜT TEKNOLOJİSİ II

Süt ürünleri nelerdir?

- Yoğurt
- Ayran
- Kefir
- Tereyağ
- Peynir
- Dondurma
- Diğer: Süt tozu, kımız, bebek maması....

FERMENTASYON NEDİR?

- Biyokimyasal: organik bileşiklerin enerji sağlamak amacı ile katabolizma yolu ile parçalanması.
- Endüstriyel mikrobiyoloji: mikroorganizma kütesinin üretim süreci
- Genel: Fermentasyon (mayalanma) mikroorganizmaların gerçekleştirdiği biyokimyasal pek çok karmaşık tepkimelerle sonuçlanan, organik bileşiklerin oksidasyonu yolu ile enerji elde edilmesini sağlayan bir durumdur.

- **FERMENTE SÜT ÜRÜNÜ:** Fermente süt ürünleri, çeşitli starter kültürler kullanılarak süttten değişik fermentasyonlar, özellikle laktik asit fermentasyonu sonucunda elde edilen farklı kıvam ve aromalara sahip süt mamülleridir. (örn: yoğurt, kefir, kımız)

**•TÜRK GIDA KODEKSİ
FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ (TEBLİĞ
NO: 2009/25)'ne göre bazı terimler**

- Fermente süt ürünü, “Sütün uygun mikroorganizmalar tarafından fermentasyonu ile pH değerinin koagülasyona yol açacak veya amayacak Őekilde düŐürülmesi sonucu oluŐan ve içermesi gereken mikroorganizmaları yeterli sayıda, canlı ve aktif olarak bulunduran süt ürünüdür.

Yoğurt: Fermentasyonda spesifik olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*' un simbiyotik kültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürünüdür.

Asidofiluslu süt: Fermentasyonda spesifik olarak *Lactobacillus acidophilus* kültürünün kullanıldığı fermente süt ürünüdür.

Kefir: Fermentasyonda spesifik olarak *Lactobacillus kefiri*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* ve *Acetobacter* cinslerinin değişik suşları ile laktozu fermente eden (*Kluyveromyces marxianus*) ve etmeyen mayaları (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* ve *Saccharomyces exiguus*) içeren starter kültürler ya da kefir tanelerinin kullanıldığı fermente süt ürünüdür.

Kimiz: Fermentasyonda spesifik olarak *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ve *Kluyveromyces marxianus* kültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürünüdür.

Ayran: Yoğurda su katılarak veya kuru maddesi ayarlanan süte *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*' un kültürleri katılarak hazırlanan fermente süt ürünüdür.

Konsantre fermente süt rnleri: Protein oranı fermentasyondan önce veya sonra en az %5,6 oranına yükseltilmiş süzme yoğurt veya torba yoğurdu, kış yoğurdu, labneh, tuzlu yoğurt, kurut gibi fermente süt ürünleridir.

Toz/kurutulmuş fermente süt rnleri: Nem oranı %5'in altında olan yoğurt tozu gibi fermente süt ürünlerini,

Çeşnili fermente süt rnleri: Ağırlıkça en fazla %50'si kadar şeker ve/veya tatlandırıcı, meyve ve sebzeler ve bunların suları, püreleri, pulpları ve bunlardan üretilen preparatlar ve konserveler, tahıllar, bal, çikolata, sert kabuklu yemişler, kahve, baharat ve diğer taklit ve tağşişe neden olmayan lezzet verici gıdalar gibi süt bazlı olmayan bileşenler içeren kompozit süt ürününü,

Fermentasyon sonrası ısıll işlem görmüş fermente süt ürünü: Fermentasyonu ısıll işleme durdurulmuş süt ürünüdür.

TÜRK GIDA KODEKSİ TEREYAĞI, DİĞER SÜT YAĞI ESASLI SÜRÜLEBİLİR ÜRÜNLER VE SADEYAĞ TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2005/19)'ne göre

Süt yağı: Sütten elde edilen yağı,

Tereyağı: Ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içeriğine sahip ürünü ifade etmektedir.

TÜRK GIDA KODEKSİ PEYNİR TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2015/6)'ne göre

Beyaz peynir: Hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin, tekniğine uygun olarak işlenmesiyle üretilen, üretim aşamalarındaki farklılıklara göre taze veya olgunlaştırılmış olarak tanımlanabilen, çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren salamuralı peyniri ifade etmektedir.

TÜRK GIDA KODEKSİ KOYULAŞTIRILMIŞ SÜT VE SÜTTOZU TEBLİĞİ

(TEBLİĞ NO: 2005/18)'ne göre

Koyulaştırılmış süt: Yağlı, yağı kısmen veya tamamen alınmış süttten veya bu ürünlerin karışımından suyun kısmi olarak uzaklaştırılması ile elde edilen, içine süttozu ve/veya krema katılabilen, şekerli veya şekersiz sıvı ürünü,

Süttozu: Yağlı, yağı kısmen veya tamamen alınmış süttten, kremadan veya bu ürünlerin karışımından suyun uzaklaştırılması ile elde edilen ve son üründe nem içeriğinin ağırlıkça en fazla %5 oranında olduğu katı ürünü,"