

PEYNİR ÇEŞİTLERİNE GÖRE ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ

Beyaz Peynir

Sütün işletmeye kabulü ve analizler

Ön işlemler (temizleme, standardizasyon, homojenizasyon)

Pastörizasyon (72 °C, 2 dk)

Kalsiyum klorür (100 kg'a 20 g)

Starter kültür (% 2)

Peynir mayası (100 kg'a 20 ml) eklenmesi

Pıhtılaşma ve kesme zamanlarının hesaplanması

Pıhtının kesilmesi - Peyniraltı suyunun ayrılması (sinerez)

Baskı ve Asitlik gelişimi

Kalıpların kesilmesi

Salamura

Ambalaj

Kaşar Peyniri

Sütün işletmeye kabulü ve analizler

Ön işlemler (temizleme, standardizasyon, homojenizasyon)

Isı işlemi (37-39 °C)

Kalsiyum klorür (100 kg'a 30 g)

Starter kültür (% 2)

Peynir mayası (100 kg'a 30 ml) eklenmesi

Pıhtılaşma ve kesme zamanlarının hesaplanması

Pıhtının kesilmesi- Peyniraltı suyunun ayrılması (sinerez)

Telemenin ısıtılması (pH: 4.9-5.2'ye gelene kadar)

Telemenin haşlanması (85 °C'de 5 dakika)

Telemenin yoğrulması

Kalıplama

Kalıpta süzülme

Ambalaj

Peynirde Görülen Kusurlar:

- 1- Lezzet Kusurları
- 2- Tekstür Kusurları
- 3- Renk kusurları