



Özet

Karın Kaymağı peyniri Kars ve Erzurum illerinde geleneksel olarak üretilen ve işkembe içerisinde olgunlaştırılan bir peynir çeşididir. Genellikle aile işletmelerinde kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla üretilir. Bu çalışmada Karın Kaymağı peynirinin geleneksel üretimi ile kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri ile ilgili kısa bilgiler verilecektir.

Anahtar kelimeler: Karın Kaymağı peyniri, geleneksel üretimi, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri

Abstract

The Karın Kaymağı is a traditional cheese variety native to Kars and Erzurum provinces. The cheese is traditionally ripened in tripe. The production of this variety is largely manufactured by small-scale family dairies for their own consumption. In this review, the production practices, and chemical and microbiological properties of the Karın Kaymağı cheese are presented.

Keywords: Karın Kaymağı cheese, traditional production, chemical and microbiological properties

Giriş

Peynir besin maddelerince zengin bir süt ürünü olmasının yanı sıra arzu edilen lezzet ve aromaya sahip olması açısından dünyada tüketimi artış gösteren bir süt ürünüdür. Peynirin 4000 yıllık bir tarihi olduğu tahmin edilmekte ve her toplumun kendi örf, bilgi ve adetlerine göre değişik peynirler yaptığı düşünülmektedir. Dünyada aroma ve tekstür karakteristikleri farklı yaklaşık 4000 peynir çeşidinin bulunduğu, ülkemizde ise 50 den fazla peynir çeşidinin geleneksel olarak farklı yörelerde üretildiği bilinmektedir [1]. Bu peynirler sadece yapıldığı bölgede tanınmakta, diğer bölgelerde yapılmamaktadır. Bu durumda, dünyaya yayılabilecek kalitede olan peynir çeşitlerimiz kendi bölgeleri içinde kalmaktadır. Kars'ın Sarıkamış ilçesinde, Erzurum'un Şenkaya ve Oltu ilçelerinde geleneksel olarak üretilen peynir çeşitlerimizden biri de Karın Kaymağı peyniridir. Karın Kaymağı ismi peynirin üretimi sırasında koyun ve keçi işkembe içerisinde olgunlaştırılmasından gelmektedir [2]. Bu peynirin yapımında, Beyaz peynir pıhtısına veya Tulum peynirine krema veya tereyağı katılarak hazırlanan karışım koyun ve keçi kesimi esnasında elde edilen temizlenmiş işkembelere doldurulmakta ve mahzende uzun süre olgunlaştırıldıktan sonra tüketilmektedir. Ayrıca, özellikle Erzurum'un Oltu ve Şenkaya ilçelerinde Civil peynir veya Civil peynirle birlikte lor peyniri, krema veya tereyağı ve bazen de süzme yoğurt katılarak hazırlanan karışım işkembeye doldurularak da Karın Kaymağı peyniri yapılmaktadır [3]. Genellikle aile işletmelerinde iç tüketime yönelik olarak

GELENEKSEL BİR LEZZET : KARIN KAYMAĞI PEYNİRİ



Filiz YANGILAR
Ardahan Üniversitesi,
Mühendislik Fakültesi,
Gıda Mühendisliği Bölümü

Elif DAĞDEMİR
Atatürk Üniversitesi,
Ziraat Fakültesi,
Gıda Mühendisliği Bölümü



Geleneksel Bir Lezzet : Karın Kaymağı Peyniri

üretilmekte ve bu nedenle pazarda ender olarak bulunmaktadır. Tam yağlı ve olgunlaştırılmış olması ve kendine özgü bir yapım tekniğinin bulunması nedeniyle diğer peynir çeşitlerinden farklılık arz etmekte ve oldukça farklı bir aromaya sahip olmaktadır. Bu çalışmada da Karın Kaymağı peynirinin geleneksel üretimi, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri hakkında bilgi verilmeye çalışılacaktır.

1. Karın Kaymağı Peynirinin Geleneksel Üretim Yöntemi

Karın Kaymağı peyniri üretiminde genel olarak koyun sütü kullanılmaktadır. Ancak koyun sütünün az bulunduğu dönemlerde inek sütünden de üretilmektedir [4]. Geleneksel yöntemle peynir üretiminde, sağım yapıldıktan sonra süt tülbentten geçirilerek süzülme ve her hangi bir ısı işlem uygulanmadan üreticinin yaptığı ev mayası ya da ticari maya ile mayalanmaktadır. Mayalanma işlemi takiben pıhtı kırılmakta ve keten bezinden yapılmış torbalara aktararak süzülmesi sağlanmaktadır. Daha sonra katı peynir kitlesi elde edilinceye kadar baskı uygulanmakta ve süzme işlemine devam edilmektedir. Oluşan peynir kitlesi ufalanmakta ve tercihe bağlı olarak yaklaşık %2-3 oranında tuzlanmaktadır. İnek sütünden veya yağ miktarı az olan koyun sütünden yapılmış peynire bu aşamada krema ya da tereyağı ilave edilerek iyice karıştırılmaktadır. Karışım önceden temizlenmiş işkembelere boşluk kalmayacak şekilde doldurulmaktadır. Koyun veya keçi işkembeleri iyice temizlendikten sonra 5 ile 10 d kadar kaynatılmakta ve bir iki ay kurutulduktan sonra kullanılmaktadır. Kurutulan işkembe kullanılmadan önce ıslatılmakta ve elastik yapı kazandırılmaktadır. Basma işlemi takiben işkembelerin ağızları sıkıca bağlanılmakta ve üzerine peynir miktarına göre 50-140 kg ağırlık konularak iyice süzülmesi sağlanmaktadır. Baskıdan çıkan Karın Kaymağı peynirleri yaklaşık %70-80 nispi rutubetli ve sıcaklığı 5-10 oC'deki mahsenlerde iplere asılarak 2-3 ay olgunlaştırılmaktadır[5]. Olgunlaştırılan peynirler tüketilmeden önce işkembe parçacıklarından temizlenmektedir. Civil peynir kullanılması durumunda ise taze peynir didilerek lor ile karıştırılmakta ve benzer şekilde krema veya tereyağı ile harmanlanarak işkembelere basılmaktadır.

2. Karın Kaymağı Peynirinin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri

Karın Kaymağı yöresel bir peynir çeşidi olması nedeniyle gerek kimyasal gerekse mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesine yönelik çok az sayıda çalışmaya rastlanılmıştır. Hem piyasadan toplanan hem de laboratuvar şartlarında gerçekleştirilen çalışmalara ait kimyasal analiz sonuçları Tablo 1'de, mikrobiyolojik analiz sonuçları ise Tablo 2'de özetlenmiştir.

Tablo 1: Karın Kaymağı peynirinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Fiziksel ve Kimyasal Özellikler	Karın Kaymağı Peyniri (Çakmakçı vd., 1995) (n=13)	Karın Kaymağı Peyniri (Yangılar, 2004) Civil peynir (%80)+Lor (%10)+krema (%10)
Kurumadde (%)	53.79-83.58	44.98
Protein (%)	13.18-23.95	28.47
Yağ (%)	34.00-48.00	8.95
Kül (%)	3.00-9.79	5.48
Tuz (%)	2.26-7.21	6.00
Suda Çözünen protein (%)	1.80-12.26	9.77
Olgunlaşma indeksi (%)	10.11-51.19	31.73
Asitlik (%)	0.31-2.63	-
pH	-	5.64
Lipoliz (ADV)	-	1.88

-:tespit edilmedi

Tablo 1'de Karın Kaymağı peynirinin kimyasal kompozisyonun geniş sınırlar arasında değiştiği görülmektedir. Karın Kaymağı peynirinin geleneksel bir peynir olması, üretim ve muhafaza koşullarındaki farklılıklar bu varyasyona neden olmaktadır. Kimyasal bileşime bakıldığında besin değeri açısından da zengin bir peynir çeşidi olduğu görülmektedir. Ayrıca olgunlaştırıldıktan sonra oldukça lezzetli tat ve aromaya sahip olduğu bilinmektedir.

Tablo 2: Karın Kaymağı Peynirinin mikrobiyolojik özellikleri

Mikrobiyolojik analizler (log ₁₀ kob/g)	Karın Kaymağı Peyniri (Çakmakçı vd., 1995) (n=13)	Karın Kaymağı Peyniri (Özdemir vd., 2010) Civil peynir (%80)+Lor (%10)+krema (%10)
Total bakteri	7.69-9.89	7.06
Laktik asit bakteri	7.09-9.89	6.32
Koliform grubu bakteri	0.00-4.80	<1
<i>S. aureus</i>	0.00-1.74	-
Maya küf	3.30-6.61	4.83
Proteolitik bakteri sayısı	-	5.24
Lipolitik bakteri sayısı	-	4.89

-:tespit edilmedi

Genel olarak yapılan araştırmaların sonuçlarından Karın Kaymağı peynirinin mikrobiyolojik özelliklerinin geniş sınırlar arasında değiştiği görülmektedir. Çakmakçı vd. [6] bu durumun peynir üretiminde çiğ süt kullanılmasına, üretim aşamalarının uzun olmasına ve ambalaj materyali olarak işkembe kullanılmasına bağlı olabileceğini bildirmişlerdir. Özdemir vd. [7] Karın Kaymağı peynirinin üretimi sırasında gerekli hijyenik koşullara dikkat edilmesi durumunda mikrobiyolojik açıdan güvenilir peynir üretilbileceğini belirtmişlerdir.

3. Sonuç: Karın Kaymağı peyniri sahip olduğu yüksek besin değeri, karakteristik tat ve aroması ve farklı üretim teknolojisi ile önem arz eden bir peynir çeşidimizdir. Bu nedenle bu peynirin üretim teknolojisinin incelenerek geliştirilmesi ve endüstriyel düzeyde üretimi için çalışmaların yapılması gerekmektedir. Böylece bu peynirin daha geniş kitlelere tanıtılması sağlanmış olacak ve kültürel zenginliğimizin korunmasına da katkıda bulunulacaktır



Kaynaklar

1. Üçüncü, M. 2004. "A'dan Z'ye Peynir Çeşitleri" (Cilt1). Meta Basım, 531 s Bornova, İzmir.
2. Turgut, T., Çetin, B., Şengül, M., Çağlar, A., Çakmakçı, S., 2009. Karın Kaymağı peyniri. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs, Van, 743-745.



Geleneksel Bir Lezzet : Karın Kaymağı Peyniri

3. Yangılar, F., 2004. Oltu ve Şenkaya yöresinde üretilen Karın Kaymağı peynirinin fabrika şartlarında üretimi v bu peynirlerin bazı mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerinin belirlenmesi. Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Erzurum.
4. Anonymous, 2009. <http://www.erkurumgazetesi.com.tr/default.asp?page=yazar&id=1300>.
5. Çakmakçı, S., Şengül, M., Çağlar, A., 1995. Karın Kaymağı Peynirinin üretim Tekniğı ve Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri. Gıda, 20, 199-203.
6. Cakmakçı, S, Şengül, M., Çağlar, A., 1995. The microbiological and chemical quality of Karın Kaymagi cheese produced in Turkey. Milchwissenschaft 50(11): 622-625.
7. Özdemir, S., Yangılar, F., Özdemir, C. 2010. Determination of microbiological characteristics of Turkish Karın Kaymagi cheeses packaged in different materials. African Journal of Microbiology Research, 4(9), 716-721. ■■■