

Afyon Kaymaklı Şekeri

GİRİŞ

Afyon; yolların keşiştiği il, dört ayrı demiryolunun birleştiği tek il, termal turizmin başkenti, şekerlemeler diyarı gibi adlarla anılan ve bunların yanında meşhur Afyon kaymağı, sucuğu, haşhaşı ve mermeriyle sadece ülkemizde değil dünya çapında tanınan bir ilimizdir.

Afyon'da imalat sanayii ve gıda ticaretinin önemli alanları olan şekerleme ve özellikle kaymaklı şeker ve lokum üretimi, kaymak üretimi ve sucuk üretimi şehir ekonomisinde önemli bir yer tutmaktadır (Anonymous, 2001c). Afyon'da kaymaklı şeker ve kaymaklı lokumun yanı sıra, kaymak dolması (üretiminde kaymak kullanılarak yapılan akide şekerinin geleneksel adı), haşhaşlı lokum, kuş lokumu, sultan lokumu, sadrazam lokumu, lokum sucuğu gibi farklı lokum çeşitleriyle, akide şeker, helva şeker ve özellikle Sandıklı ilçesinde üretilen leblebili lokum gibi şekerlemeler en önemli şekerleme ürünleridir.

Bu makalede, Afyon ilinde geleneksel olarak üretilen kaymaklı şekerin üretim teknolojisinin dünü ve bugünü anlatılmakta, Afyon'da kurulu şekerleme sektörünün son durumu değerlendirilmekte ve öneriler sunulmaktadır.

AFYON KAYMAKLI ŞEKERİ VE ÜRETİM TEKNOLOJİSİ

Süt yağının hammadde olarak kullanıldığı ürünlerden biri olan kaymak, ülkemize has bir süt mamulüdür. Gıda Maddeleri Tüzüğü'nde "100 g'ında en az 60 g süt yağı bulunan kremalara kaymak denir" şeklinde tanımlanan kaymak (Keskin, 1995), Afyon'da geleneksel olarak manda sütünden yapılmaktadır. Ancak son yıllarda çeşitli sebeplerle kaymak üretiminde inek sütünden de faydalanılmaktadır (Gürsoy ve ark., 2001).

Üstün lezzeti ve aromasıyla herkesin severek yediği bir süt ürünü olan Afyon Kaymağı sade olarak yenilebildiği gibi çeşitli hamur tatlılarının süsleyici ve besleyici değerini ve lezzetini artıran bir katkı maddesi olarak da kullanılabilir. Özellikle çocukların ve gençlerin bal, reçel ve toz şekerle karıştırarak severek yedikleri bir gıda maddesi olan kaymak süt ürünleri içerisinde ekonomik değeri en yüksek mamulüdür.

Afyon'da geleneksel olarak üretilen kaymak, bu ilimize özgü çeşitli gıda ürünleri ve özelliklerde şekerleme ve tatlıların üretiminde önemli bir rol oynamaktadır. Kaymaklı şeker, kaymaklı lokum ve kaymak dolması bunun en güzel örnekleridir.

Afyon'a özgü bir ürün olan kaymaklı şekerin üretimi geleneksel yöntemle (eskiden uygulanan ideal yöntem) ve günümüz şartlarında aşağıdaki şekillerde yapılmaktadır.

Geleneksel Yöntemle Kaymaklı Şeker Üretimi: Yarım küre şeklindeki bir bakır kazan içerisine 10 kg toz şeker konulur. Üzerine şekerin yüzeyini 1-1.5 cm kalınlığında kaplayacak şekilde 2-2.5 kg su ilave edilir. Harlı ateş üzerinde şekeri karıştırılıp eritilir. Erime takriben 2 dakika kadar sürer. 102°C'de karışım kaynamaya başlar. Bu sırada 1 litre suda önceden 150-200 g limon tuzu eritilerek hazırlanmış asit eriyiğinden kaynayan şeker şerbetine 1.5-2 tatlı kaşığı ilave edilir. Kaynama sırasında karışımın sıcaklığı hava sıcaklığına bağlı olarak 120-130°C'yi bulur. Isıtma süresi ateşin hararetine göre 20-25 dakikadır. Şurup karışımı koyulaşıp sararınca ocaktan

indirilir. Üzeri bitkisel yağ ile kaplanmış mermer tezgah üzerine dökülür. 0.5 cm kalınlığında yayılarak 5-10 dakika soğutulur. Eli yakmayacak dereceye gelince kenarlar ortaya katlanır, toplanır. Mermer tezgah üzerinde uzatılıp katlanarak halat gibi şekle sokulur. Duvara çakılı bir mesnete (tahta veya demir kazık) asılarak, katlanıp uzatılarak ağartılır (beyazlaştırılır). Ağarıp katlandıktan sonra mermer tezgah üzerinde elle yoğrulur. Bu sırada en az %3 (ideal %10) kaymak ve şekerin sertlik durumuna göre %10-15 nispetinde su azar azar ilave edilerek yoğrulur. Şekerin çürümesine kadar yoğurma işlemine devam edilir. Sonra kitle halinde toplanıp karışım 1-2 saat dinlenmeye bırakılır. Sonra tekrar elle ovularak yoğrulur ve homojen bir kitle haline sokulur. Elde edilen kaymaklı şeker önceden içi yağlanmış veya ambalaj kağıdı veya naylon filmle kaplanmış çinko, bakır veya tahtadan yapılmış kalıplara konarak elle basılarak kalıba yerleştirilir. Kalıplar serin bir yerde 1 gün bekletilir. Ertesi gün kalıplarından çıkarılan kaymaklı şekerler isteğe göre dilimlenerek ambalaj kutulara konulup satışa çıkarılır.



Günümüzde kaymaklı şeker üretiminde taze Afyon kaymağı yerine maya diye tabir edilen ve daha önceden üretilmiş olan eski kaymaklı şeker kullanılmaktadır.

Günümüzde Kaymaklı Şeker Üretimi: Temelde aynı olmakla birlikte kaymaklı şeker üretiminde eskiye göre bazı farklılıklar dikkati çekmektedir. Öncelikle jelleştirme için kullanılan limon tuzu yerine, günümüz teknolojisine uygun olarak sitrik asit kullanılmaktadır. Şekerin soğutulması mermer tezgah üzerinde değil daha kısa sürede üretimin bitirilebilmesi için imalatçılar arasında su banyosu diye tabir edilen çift cidarlı bir soğutma kazanı ile yapılmaktadır. Eskiden uygulanan şekerin halat şeklinde bir kazığa asılarak beyazlatma işlemi, günümüzde mermer tezgah üzerinde elle yoğurularak gerçekleştirilmektedir. Belki de eskiye göre en önemli değişiklik kaymak ilavesinde karşımıza çıkmaktadır. Günümüzde kaymaklı şeker üretiminde taze Afyon kaymağı yerine maya diye tabir edilen ve daha önceden üretilmiş olan eski kaymaklı şeker kullanılmaktadır. İmalatçılar tarafından bu durumun ekonomik sebeplerin yanı sıra oldukça yüksek oranda yağ içeren kaymağın, kaymaklı şekerin raf ömrünü düşürmesinden kaynaklandığı belirtilmektedir. Yine bazı

işletmelerde şekerin soğutulduğu kaba önceden belli bir miktar süt konulduğu da ifade edilmektedir. Hatta bazı imalathanelerin üretimde süt ve kaymak bazlı hiç bir ürün kullanmadığı da bilinmektedir.

MEVCUT DURUM ve ÖNERİLER

Afyon il merkezi, otogar, civar konaklama ve dinlenme tesisleriyle ilçelerde yoğun bir şekilde satılan kaymaklı şeker, lokum ve diğer şekerleme ürünleri bölgede önemli bir pazar payına sahiptir. Gerek Afyon'da gerekse ilçelerinde şekerlemeçilik imalathane ve küçük işletmelerde aile işletmeciliği şeklinde yapılmaktadır. Afyon'da kaymaklı şeker ve diğer şekerlemelerin üretimini yapan yaklaşık 50, Afyon'a bağlı Sandıklı ilçesinde de 4 imalathane bulunmaktadır. Merkezdeki elli işletmeden yaklaşık 10 tanesi diğerlerine göre daha büyük kapasiteli işletmelerdir. Bunlardan birkaç tanesi de yurt dışına ihracaat yapmaktadır. Genel olarak Afyon'da kurulu şekerleme sektörü Türk gıda sanayiinin genel yapısını yansıtmaktadır. Bilindiği gibi ülkemizdeki kayıtlı 26 civarındaki gıda üretim biriminin 20-22 bini imalathane hüviyetinde olup daha ziyade iç pazara yönelik üretim yapmaya çalışan ve üretimdeki payları %30'lar dolayında olan kuruluşlardır. Sadece Afyon'da değil ülkemizdeki şekerleme sektörünün genel yapısı da bu şekildedir. Kanımca, gerek üretim kalitesi ve çeşitliliğin artırılması, gerekse hijyenik, sağlıklı, standart ve profesyonel üretim anlayışıyla yurtiçi ve yurtdışı pazarlarda rekabet gücünün olabilmesi için gıda sanayiinde bu bağlamda da Afyon şekerleme sektörü açısından yapılacak en önemli atılım "entegrasyon"dur. Küçük işletme ve imalathanelerin sermaye birliği yaparak oluşturacakları birlikler vasıtasıyla, daha büyük, modern ve profesyonel gıda işletmeleri açılmalıdır. Bu tip atılımlarında devlet tarafından çeşitli şekillerde desteklenmesi gerekmektedir. Ancak bu sayede kaymaklı şekerimizi, daha bir çok şekerleme ve gıda ürünlerimizi gerek iç pazar, gerekse dış pazarda hak ettiği yerlerde görmemiz daha sağlıklı ve kaliteli ürünler tüketmemiz mümkün olacaktır.

KAYNAKLAR

- Anonymous, 2001a. Yolların Kesiştiği İl: Afyon. Kocatepe Haber. Ekim 2001 Sayısı, Sayfa 9, Afyon.
- Anonymous, 2001b. Termal Cennetiyiz (Haber Yazısı). Milliyet Gazetesi Cumartesi Eki, 1 Aralık 2001, Sayfa 9.
- Anonymous 2001c. Afyon İli Tatil Danışma Rehberi. T.C. Afyon Valiliği İl Turizm Müdürlüğü Yayınları, Afyon, 40s.
- Gürsoy, O., Uysal, H., Kınık, H., 2001. Geleneksel Bir Lezzet: Afyon Kaymağı, Üretimi ve Özellikleri. TMMOB Gıda Mühendisliği Dergisi (Basımda).
- Keşkin, K., 1995. Gıda Mevzuatı ve Standart. Desen Ofset. Ankara. ■