



En kaliteli peynir koyun sütünden

Türkiye Bilimler Akademisi (TÜBA) Asosiye Üyesi Prof. Dr. Ali Adnan Hayaloğlu, Türkiye'de yaklaşık 100 çeşit peynirin bulunduğunu, en kaliteli peynirin ise koyun sütünden yapıldığını söyledi

PROF. Dr. Ali Adnan Hayaloğlu, Ondokuz Mayıs Üniversitesi (OMÜ) UZEM Konferans Salonu'nda, "Peynir Haritası: Akdeniz Ülkeleri ve Türkiye" başlıklı bir konferans verdi. Türkiye'nin peynir haritası ve üretilen peynir çeşitleri ile ilgili konferans veren Prof. Dr. Hayaloğlu, Akdeniz'e kıyısı olan ülkelerde ve Türkiye'deki peynir çeşitlerini sınıflandırdıklarını belirterek, "Daha çok salamura peynirlerin üretildiğini gördük. Bunun nedeni de tarihsel süreç içerisinde ülkemize ve Akdeniz'e kıyısı olan ülkelerin yaz aylarında sıcaklığın 35 hatta 40 derecelere ulaştığını görüyoruz ve bu sıcaklıkta bir peyniri bıraktığınızda çok çabuk küflendiğini görebiliyoruz. Ama tarihi sürece baktığımızda vakumlu paketlenme balmumu kaplama olmadığı için bunu salamura ortamında depolamayı bulmuş insanlar ve bu şekilde salamura peynirler geliştirilmiştir" dedi.

Türkiye'nin peynir haritasının zengin ve çeşitli olduğunu aktaran Hayaloğlu, "Ülkemiz sathına baktığımızda salamura peynirler arasında farklılıklar var. Güney illere baktığımızda daha çok kaynamış peynirleri görüyoruz. Bu peynirler yapıldıktan sonra tekrar sıcak su

başlanmış. Beyaz peynirler ve benzerleri var, Ezine peyniri var ki bunlar üçüncü grupta yer alır ve ülkemizde en çok tercih edilen peynir çeşitleridir" diye konuştu.

YAKLAŞIK 100 ÇEŞİT PEYNİRİMİZ VAR

Hayaloğlu ülkemizde peynir çeşitliğinin çok fazla olduğunu hatırlatarak, "Çok ciddi bir peynir zenginliğimiz var yaklaşık 100 çeşit peynirimiz olduğunu söyleyebilirim. Yapılan akademik çalışmalarla bu sayının biraz daha artabilecek. Yani mevcut olan peynir çeşitlerinin varlığının farkına varacağız. Akademik çalışmalar olmasa biz bunları göremiyoruz. İnşallah yapılan çalışmalar ile bunlar gün yüzüne

çıkacak ve zenginliğimiz, ihraç edilebilir peynir çeşitlerimiz biraz daha artacak. Yani Türkiye'nin de bir rokfor peyniri çıkabilir bir gün, Türkiye'nin de bir Feta'sı var. Ancak bunu uluslararası alana çıkarıp ihraç edilebilir kalitede peynir üretimini başarmamız gerekiyor ve bu potansiyel bizde fazlasıyla var" şeklinde konuştu.

EN KALİTELİ PEYNİR KOYUN SÜTLERİNDEN

Hayaloğlu Türkiye'de üretilen peynirlerin daha verimli hale getirilebileceğini belirterek, "En kaliteli peynir koyun sütlerinden yapılır. Çünkü inek sütlerinde ortalama kuru madde miktarı yüzde 12, koyun sütlerinde yüzde 18'dir ve verim otomatikman artar. 6 veya 7 litre inek

sütünden 1 kilo peynir üretilirken ortalama olarak 3 kilo koyun sütünden 1 kilo peynir elde edilir. Verime bakar mısınız ne kadar farklı? Aynı zamanda ürünün kalitesi de farklı daha kaliteli daha aromatik bir yapıdadır. Dolayısıyla bizim küçükbaş hayvan yetiştiriciliğini teşvik etmemiz gerekiyor ve bu sütleri de peynirde kullanmamız gerekiyor" ifadelerini kullandı.

Düzenlenen konferansa OMÜ Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Mehmet Ali Cengiz ve Prof. Dr. Ali Adnan Hayaloğlu'nun yanı sıra birçok akademisyen ve öğrenci katıldı. Program Prof. Dr. Cengiz'in Hayaloğlu'na fidan sertifikası takdimi ile sona erdi.

■ İHA

