



4. GURUP

SÜT ÜRÜNLERİ SANAYİ MESLEK GURUBU

İLE İLGİLİ FİRE VE ZAYİAT ORANLARI

(24 Mart 2009 tarih, 2009-2012/10 sayılı Yönetim Kurulu kararı)

BEYAZ PEYNİRDE FİRE VE ZAYİAT ORANLARI :

Balıkesir'de beyaz peynir üretimi klasik ve kültürlü olarak yapılmaktadır. İnek sütünden karışık olarak (yerli ırk ve diğer yabancı ırklar) kültürlü beyaz peynir üretiminde 105–110 litre tam yağlı süt, klasik beyaz peynir üretiminde 140 – 160 litre (Kış ve İlkbaharda 140, Yaz ve Sonbaharda 160) sonucunda bu minimum 17 kg.a doğru inebilir. Zaten beyaz peynir üreten sanayicilerimiz üretim ve satış birimi olarak teneke adedini baz almaktadır.

Mandıralarda ve süt toplama merkezlerinde yerli ırk ve diğer ırklar ayrı fiyat ve durum değerlendirmesiyle alınamamakta, hepsi müşterek bir depoya alınmaktadır. Sütlerin mevzii olarak veya yemleme durumlarına, mevsimlere bağlı olarak da karakteri değişmektedir.

Örneğin; kış mevsiminde fazla yem ile beslenen hayvanların sütleri koyuluk itibarı ile koyu olmakla beraber hayvan bahardan kalsiyum ihtiyacını alamaması sebebiyle alınan sütün peynire dönüşmesinde aksama olacağından laboratuvar imkanı olmayan mandıra ve imalatçı firma tarafından kalsiyum maddesi süte katılmadığından peynir oluşumunda bir noksanlık meydana gelmektedir. Kalsiyum noksanlığını tespit edebilen firmanın kalsiyum ilavesi ile alacağı peynirin randımanında kış aylarında biraz artma olur, yaz aylarında ise değişmez. Aksi olarak kalsiyum kullanan bir firmanın yemlemeden mütevellit koyu olan kış sütünden randımanı artacak, bir teneke Beyaz Peynir yaza nazaran biraz daha az süttten elde edilecektir. Ayrıca kış mevsiminde sütlerin taşıma ve muhafazasından kaynaklanan bozulmalar olmayacaktır. Böyle bozulmalara uğrayan süt, üretimde kullanılmadığından genel randımanı da etkileyecektir.

Dursunbey, Sındırgı ve Balya gibi dağlık bölgelerimizin yemleme ve mera imkanlarının az olması ile buralarda elde edilen sütlerle merkeze bağlı ve merkeze yakın kazalarımızın köylerinde elde edilen sütlerde farklıdır. Yemlemeden ve bakımdan kaynaklanan bu farklılıktan başka, aynı yöredeki fazla miktardaki mandıra ve süt fabrikalarının süt taleplerinin fazla olması sebebiyle birinin almadığı sütü diğerine gezdirmek suretiyle standart yağlılık ve kuru madde ihtiva etmeyen sütleri diğer firmanın almak mecburiyetinde kalması, bu hususta standardı bozan süt müstahsiline herhangi bir müeyyidenin olmamasından dolayı getirmiş olduğu sütler farklı randıman hasil edecektir.

Koyun sütünde sakız ırk hariç diğerlerinden elde edilen paçalda 70 kg. süte ihtiyaç vardır.

Sakız ırkı koyunda % 5 daha az süte, yabancı ve melez ırklarda % 5 fazla süte ihtiyaç vardır.



4. GURUP

SÜT ÜRÜNLERİ SANAYİ MESLEK GURUBU

İLE İLGİLİ FİRE VE ZAYİAT ORANLARI

Keçi sütünde 85 ile 90 kg. arasında süt gereklidir.

Yukarıda zikredilen sütlerden değişebilen randıman oranları satışa arz edilen Beyaz Peynirlerin kalite durumlarına göre de değişmektedir. Yumuşak veya kaşıklık ekmeğe sürülen tabir edilen Peynir kalitesi sert (pişkin) denilen türdeki peynir ve bunların arasını gösteren lokumluk tabir edilen türdeki peynirlerin ihtiva ettikleri yağ ve kuru maddeler farklı olacağından kullanılan sütte yumuşaktan serte gidildikçe süt miktarı artacaktır. Bu durum peynir üreten firmanın satış fiyatlarına, o günkü ortalama peynir fiyatlarının neresinde olduğuna göre anlaşılacaktır.

Peynir teknolojisinin gelişimine bağlı olarak kültür, pastörize süttten imal edilen peynirde pastörizasyon ile öldürülen bakterilerin peynirde aroma gelişimini olgunlaşmayı (asitlik gelişimini) fermantasyonu oluşturan bakterilerin süte kesilmesidir. Kısaca starter ortam florasını düzenleyici bakterinin eklenmesidir. Randıman artışı sağlamaz.

Sütün üreticiden toplanması, taşıma, muhafaza aşamasında sütün işlenmesinin, üretimde kullanılan makine -ekipmanın ve çalışan işçilerin özelliklerine göre **% 2 - 5** arasında fire oluşmaktadır.

(24 Mart 2009 tarih, 2009-2012/10 sayılı Yönetim Kurulu kararı)

KAŞAR PEYNİRİ :

İnek sütünden imalatta:

11.5 - 12 kg. inek sütünden 1 kg. Kaşar peyniri,

Koyun sütünden imalatta:

6.5 - 7 kg. koyun sütünden 1 kg. Kaşar peyniri,

Keçi sütünden imalatta:

9 - 9.5 kg. keçi sütünden 1 kg. Kaşar peyniri

elde edilir.



4. GURUP

SÜT ÜRÜNLERİ SANAYİ MESLEK GURUBU

İLE İLGİLİ FİRE VE ZAYİAT ORANLARI

Elde edilen bu kaşarlar raflarda bekletilerek bir miktar dinlenmeye bırakılır. Bu dinlenmede sıcak veya normal hava gönderilir. Burada % 3 - 5 arasında fire görülür. Bu şekilde elde edilen kaşar vakum edildikten sonra buzhane ve satıştaki raf firesi yoktur.

Ancak eskitmek üzere buzhaneye saklanılan kaşarlarda buzhane firesi ve satış esnasında raf firesi büyük olacaktır. Burada buzhane firesi % 10 - 12 arasındadır.

(24 Mart 2009 tarih, 2009-2012/10 sayılı Yönetim Kurulu kararı)

MANYAS KELLE PEYNİRİ :



4. GURUP

SÜT ÜRÜNLERİ SANAYİ MESLEK GURUBU

İLE İLGİLİ FİRE VE ZAYİAT ORANLARI

İnek sütünden imalatta:

11.5 - 12 kg. inek sütünden 1 kg. Manyas Kelle peyniri,

Koyun sütünden imalatta:

6.5 - 7 kg. koyun sütünden 1 kg. Manyas Kelle peyniri,

Keçi sütünden imalatta:

9 - 9.5 kg. keçi sütünden 1 kg. Manyas Kelle peyniri

elde edilir.

Elde edilen peynir raflarda bekletilerek bir miktar dinlenmeye bırakılır. Bu dinlenmede sıcak veya normal hava gönderilir. Burada % 3 - 5 arasında fire görülür. Bu şekilde elde edilen kaşar vakum edildikten sonra buzhane ve satıştaki raf firesi yoktur.



4. GURUP

SÜT ÜRÜNLERİ SANAYİ MESLEK GURUBU

İLE İLGİLİ FİRE VE ZAYİAT ORANLARI

(24 Mart 2009 tarih, 2009-2012/10 sayılı Yönetim Kurulu kararı)

SÜTTOZUNDAN PEYNİR İMALİ :

Kullanılan süttözundan yağlı veya yağsız olması, istenilen peynirin tımyağlı ve yağsız olması ile kuru maddenin miktarına göre değişim göstermekte olup; ortalama 550 - 700 gr. süttözundan 1 kg. peynir imal edilir.



4. GURUP

SÜT ÜRÜNLERİ SANAYİ MESLEK GURUBU

İLE İLGİLİ FİRE VE ZAYİAT ORANLARI

(24 Mart 2009 tarih, 2009-2012/10 sayılı Yönetim Kurulu kararı)

YOĞURT:

Normal inek Sütünde Yağsız Kuru madde oranı %8 dir.Kuru maddeyi %12'ye çıkarmak için %30 oranında vakumlanarak suyu uçurulup ortalama %12 yağsız kuru madde elde edilerek yoğurt yapılır.