



## 4. GURUP

# SÜT ÜRÜNLERİ SANAYİ MESLEK GURUBU

### İLE İLGİLİ FİRE VE ZAYİAT ORANLARI

(07 Aralık 2010 tarih, 2009-2012/92 Sayılı Yönetim Kurulu kararı)

#### Yoğurt İmalatında Fire ve Zayıt

- a) ( Vakumlu)** 100 litre süttten yoğurt elde etmek için %30-35 arası kuru maddeyi %12-14 arası çıkartmak için vakumlama işlemi yapılır. Sonuç olarak yaklaşık 65-70 kg yoğurt elde edilir.
- b) (Vakumsuz)** 100 litre süttten kazanda pişirilerek %20 yoğunlaştırılır ve %1-4 arası süttozu ilave edilir. 75-80 kg yoğurt elde edilir.

Yoğurt ambalaj kapları veya sevk ve taşıma esnasında meydana gelen fire % 2-5 arasında oluşabilir. Ayrıca satıcılarda son kullanma tarihi geçen ürünlerin geri iadesi %2-4 arasındadır.

#### Ayran İmalatında Fire ve Zayıt

Ayran çiğ süttten imal edilmektedir. 100 litre süttten ortalama 130 litre ayran elde edilir. Dolum ve sevk-nakliyat sırasında %5-8 arasında fire-zayıt oluşmaktadır.