

ID: 461

Standardisation in Gocmen Cheese Production, Evaluation of Microbiological Quality and Sensory Properties

Derya SAYGILI*, Onur ÖZDEN

Izmir Kavram Vocational School, Culinary Programme, Konak- Izmir, Türkiye.

Abstract

Gocmen cheese, one of the leading flavours of Balkan cuisine, is among the local products produced and consumed in Türkiye. The flavour known as Gocmen cheese is also known by names such as Soka, Long, Pepper pickle, Pepper curd, Pepper curd cheese and pickled pepper with milk. Traditionally produced by Balkan immigrants with different production methods, this flavour is a traditional dairy product that has not been commercialised. The aim of this study was to evaluate the microbiological quality and sensory properties of different recipes in addition to the definition of standard recipes in the production of Gocmen cheese produced in the central districts of İzmir province. In the study, taste, odour, consistency and general taste characteristics of the products produced with 4 different recipes as curd, yoghurt, curd-yoghurt and curd-milk were evaluated with hedonic scale (1-9). For the curd, yoghurt, curd-yoghurt and curd-milk samples, the average of general appreciation were 7.63, 4.32, 6.63 and 7.84, respectively. Similarly, the Lactobacillus counts are 8.18; 6.11; 6.41 and 7.34 cfu/g, the Lactococci counts are 7.44; 7.51; 7.35 and 7.36 cfu/g and the yeast counts were 4.41; 5.61; 4.71 and 2.85 cfu/g respectively, E. coli counts of curd, yogurt, curd-yoghurt and curd-milk were determined as 4.06, 0.00, 3.78 and 3.58 cfu/g, respectively. S. aureus counts in traditional products produced with curd, yoghurt, curd-yoghurt and curd-milk were detected 2.06, <10, 3.78 and 2.58 cfu/g, respectively. E. coli was reported as <10 cfu/g in all samples searched. Gocmen cheese, which is important as a fermented milk product among traditional products, is a cultural heritage transported from the Balkan lands to Anatolia. It is important that standard recipe studies focus on local tastes in order to protect the food culture that reflects the societies, to transfer it to future generations, and to revive gastronomy tourism.

Keyword: Recipe standardization, Local cuisine, Gocmen cheese

Göçmen Peyniri Üretiminde Reçete Standardizasyonu, Mikrobiyolojik Kalite ve Duyusal Özelliklerin Değerlendirilmesi

Özet

Balkan mutfağının önde gelen lezzetlerinden biri olan göçmen peyniri Türkiye’de sevilerek üretilip tüketilen yerel ürünler arasındadır. Göçmen peyniri olarak tanınan lezzet Soka, Long, Biberli turşu, Biberli lor, Biberli lor peyniri ve sütlü biber turşusu gibi isimlerle de anılmaktadır. Balkan göçmenleri tarafından farklı üretim yöntemleri ile geleneksel olarak üretilen bu lezzet ticarileşme imkanı bulamamış geleneksel bir süt ürünüdür. Bu çalışmanın amacı, İzmir ili merkez ilçelerinde üretilen Göçmen peyniri üretiminde standart reçetelerin tanımlanmasına ek olarak farklı reçetelere sahip üretimlerin mikrobiyolojik kalitesi ve duyusal özelliklerinin değerlendirilmesidir. Araştırmada Lor, Yoğurt, Lor-yoğurt ve Lor-süt olarak 4 farklı reçete ile üretilen ürünlerde tat, koku, kıvam ve genel beğeni özellikleri hedonik skala (1-9) ile değerlendirilmiştir. Lor, Yoğurt, Lor-yoğurt ve Lor-süt örnekleri için sırası ile genel beğeni puanı ortalaması sırası ile 7,63; 4,32; 6,63 ve 7,84’dır. Benzer şekilde Lor, Yoğurt, Lor-yoğurt ve Lor-süt ile üretilen geleneksel ürünlerde Laktobasil sayısı sırası ile 8,18; 6,11; 6,41 ve 7,34 kob/g; Laktokok sayısı sırası ile 7,44; 7,51; 7,35 ve 7,36 kob/g ve maya-küf sayısı sırası ile 4,41; 5,61; 4,71 ve 2,85 kob/g olarak tespit edilmiştir. Lor, Yoğurt, Lor-yoğurt ve Lor-süt ile üretilen geleneksel ürünlerde S. aureus sayısı sırası ile 2,06; <10; 3,78 ve 2,58 kob/g olarak tespit edilmiştir. E.coli aranan tüm örneklerde <10 kob/g olarak bildirilmiştir. Geleneksel ürünler içerisinde fermente süt ürünü olarak önemli olan göçmen peyniri Balkan topraklarından Anadolu’ya taşınan bir kültürel mirastır. Toplumlari yansıtan yemek kültürüne sahip çıkmak, gelecek nesillere aktarılmasını sağlamak, gastronomi turizmini canlandırmak amacı ile standart reçete çalışmalarının yerel lezzetler üzerine yoğunlaşması önem arz etmektedir.

Anahtar kelime: Reçete standardizasyonu, Yerel mutfak, Göçmen peyniri

