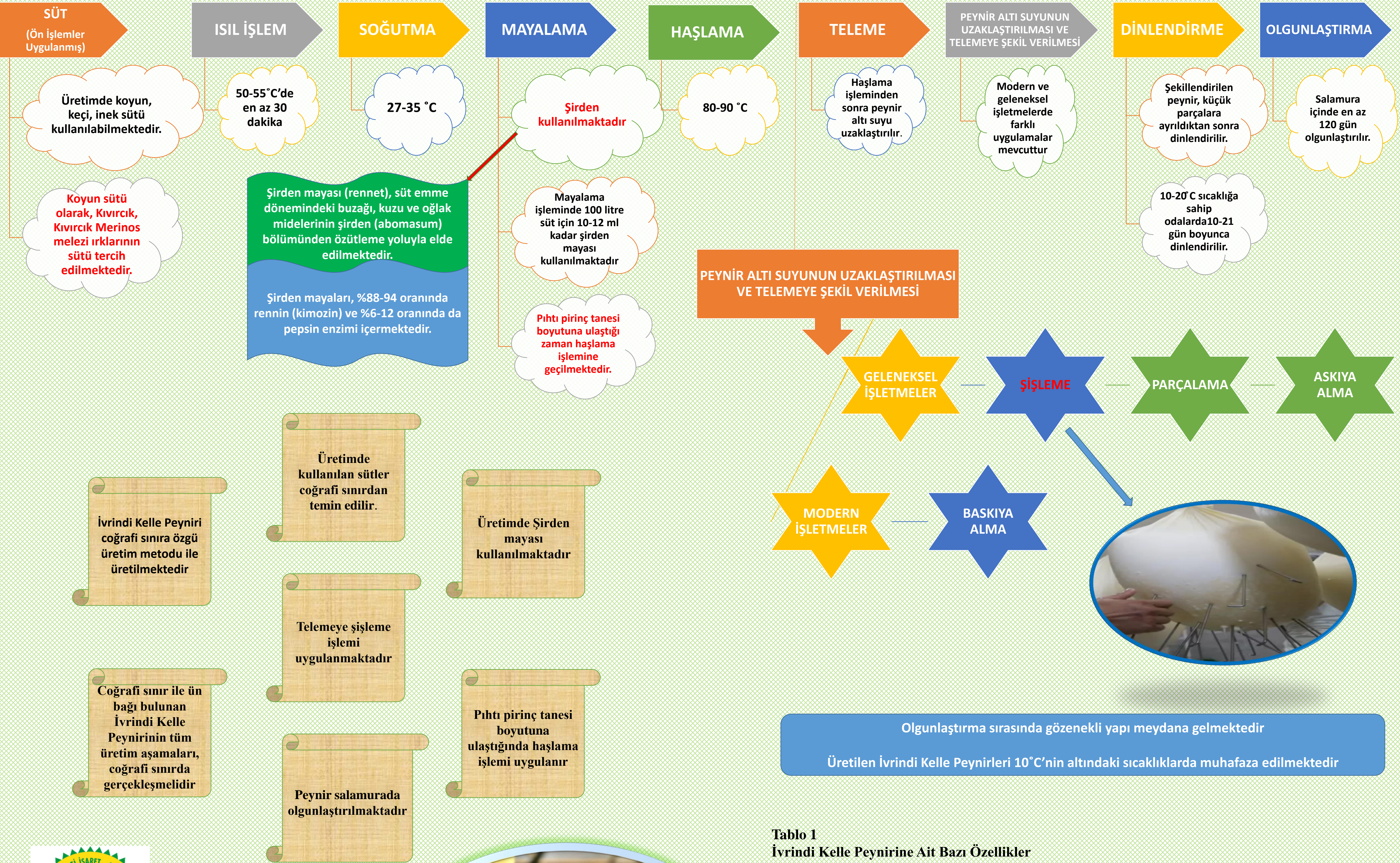


## ÖZET

Peynir, sütün peynir kültürü kullanılarak pıhtılaştırılması, oluşan pıhtıdan peynir altı suyunun uzaklaştırılması ile elde edilen, taze ya da olgunlaştırıldıktan sonra tüketilebilen fermente bir süt ürünüdür. Peynir üretiminde koyun, inek, keçi, manda gibi farklı hayvanlardan elde edilen süt çeşitleri kullanılmakla birlikte daha çok inek sütü tercih edilmektedir. Türkiye’de süt hayvanının yem olarak kullandığı bitki örtüsü, kullanılan süt çeşidi, geleneksel üretim yöntemleri, olgunlaştırma koşulları ayrıca ürünün üretildiği bölgenin coğrafi koşullarına bağlı olarak farklı karakteristik özelliklere sahip yaklaşık olarak 200 adet geleneksel peynir çeşidinin olduğu bildirilmektedir. Kazein pıhtılaştırma yöntemi (rennet, organik asit, asit/ısı işlem), yapısal parametreler (ekstra sert, sert, yarı sert, yarı yumuşak, yumuşak, taze peynirler), tekstürel görünüm (gözlü, gözsüz, pasta filata, taneli vb.), büyüklük ve şekil de peynirlerin sınıflandırılmasında dikkate alınan faktörlerdir. Peynirlerin kategorize edildiği özellikler dikkate alındığında, **İvrindi Kelle Peyniri**, belirli bir coğrafi bölgede üretilen, farklı hayvan türleri ve ırklarına (Kıvrıcık, Kıvrıcık Merinos melezi) ait sütler ile kazeinin pıhtılaştırılmasında şirden mayasının kullanıldığı, gözenekli yapıya sahip ve kelle şeklinde geleneksel bir peynir çeşididir. Mahreç işareti bulunmasına rağmen, Balıkesir ili ve civarı bölge halkı tarafından bilinirliği daha fazladır. Bu çalışmada, bölgesel olarak bilinen İvrindi Kelle Peyniri’nin karakteristik özellikleri hakkında bilgi verilmesi ve peynirin tüketiciler tarafından tanınırlığının artırılmasına katkıda bulunulması amaçlanmıştır.

**Anahtar kelimeler:** İvrindi Kelle Peyniri, Şirden, Coğrafi İşaret,

“İvrindi Kelle Peyniri; koyun, keçi ve inek sütünden ya da bunların karışımı kullanılarak üretilen; sert kabuklu, rengi sarıdan beyaza kadar olabilen, yarısert ve gözenekli yapıda, sertlik derecesine göre ise ağırlıklı olarak sert ve az da olsa yarı-sert peynir sınıfına giren, salamurada olgunlaştırılmış bir peynirdir. Üretimde maya olarak şirden mayası kullanılmaktadır” (Anonim, 2022).



Olgunlaştırma sırasında gözenekli yapı meydana gelmektedir  
Üretilen İvrindi Kelle Peynirleri 10°C'nin altındaki sıcaklıklarda muhafaza edilmektedir

**Tablo 1**  
İvrindi Kelle Peynirine Ait Bazı Özellikler

Özellik	Değer
Renk	Sarıdan açık sarıya kadar ve beyaz renk
Kabuk yapısı	Sert
Sertlik derecesi	Sert veya yarı-sert
Olgunlaşma süresi	En az 120 gün
Nem içeriği	En çok % 60
Kuru maddede tuz (NaCl)	En fazla % 7,5
Yağlılık sınıfı (kuru maddede süt yağı, %)	Tam yağlı: 45 ≤ süt yağı Yarı yağlı: 25 ≤ süt yağı < 45



## SONUÇ

Dünya geneline bakıldığında toplam peynir üretiminin %90'ı inek sütünden %10'u ise koyun, keçi ve manda sütlerinden elde edilmektedir. Bununla birlikte ülkemizde üretilen peynirlerin %60'ı Beyaz peynir olup bunu %17 ile Kaşar peyniri, %12 ile Mihaliç ve Tulum peyniri takip etmektedir. Diğer yöresel peynirlerimizin üretim oranı ise %11'dir. Türkiye’de 200’den fazla geleneksel peynir çeşidi olmasına karşın coğrafi işaret alan 33 peynir çeşidimiz vardır. Tescil işlemi peynirin niteliğinin korunmasına katkı sağladığı gibi tüketicinin korunması, yöresel kalkınmanın artması, bilinirliğin ve sürekliliğinin sağlanması açısından da fayda sağlamaktadır. Dolayısıyla bu konuda farkındalığın oluşturulması ve bilinç düzeyinin geliştirilmesi pek çok açıdan fayda sağlayacaktır. Bu çalışmada geleneksel bir peynir çeşidimiz olan İvrindi Kelle Peyniri’nin tanıtımının yapılması amaçlanmış olup diğer yöresel peynirlerimizin de bilinirliğinin artırılması yönünde çalışmalara gereksinim olduğu düşünülmektedir.

## KAYNAKLAR

- Anonim (2022). Türk Patent ve Marka Kurumu, İvrindi kelle peynirinin mi tescil belgesi (Tescil No: 1025). Erişim adresi (1 Ağustos 2022): <https://ci.turkpatent.gov.tr/coğrafi-isaretler/detay/3488>
- Andrén, A. (2011). Cheese: rennets and coagulants. Encyclopedia Of Dairy Science, 574-578. doi:10.1016/b978-0-12-374407-4.00069-8
- Britten, M. ve Giroux H.J. (2022). Rennet coagulation of heated milk: A review, International Dairy Journal, 124,105179. ISSN 0958-6946, <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2021.105179>
- Ferrandini, E., Castillo, M., Renobales, M., Virto, M.D., Garrido, M.D., Rovira, S. ve López, M.B. (2012). Influence of lamb rennet paste on the lipolytic and sensory profile of Murcia al Vino cheese, Journal of Dairy Science, 95(6), 2788-2796. ISSN 0022-0302, <https://doi.org/10.3168/jds.2011-4733>
- García, V., Garbayo, S.R., Teruel, R., Boutoia, K., Rodríguez, J., Roa, I. ve López, M. (2012). Effect of vegetable coagulant, microbial coagulant and calf rennet on physicochemical, proteolysis, sensory and texture profiles of fresh goats cheese. Dairy Science and Technology, 92(6), 691-707. doi:10.1007/s13594-012-0086-1
- Moschopoulou, E. (2011). Characteristics of rennet and other enzymes from small ruminants used in cheese production. Small Ruminant Research, 101(1-3), 188-195. ISSN 0921-4488, <https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2011.09.039>
- Özer, B. ve Hayaloğlu, A. A. (2021). Giriş. Hayaloğlu, A. A. ve Özer, B. (Yay. haz.), Peynir biliminin temelleri içinde (1-12). Ankara: Nobel.
- Ulusal Süt Konseyi. (2021). 2020 Süt raporu: Dünya ve Türkiye’de süt sektörü istatistikleri. Ulusal Süt Konseyi, 1 Basım, Ankara