


AKPINAR
Jersey
Sütünden
Tam Yağlı Olgunlaştırılmış
Beyaz Peynir
Net : 500 g
Binyezir
400 g
OLGUNLAŞTIRILMIŞ
TAM YAĞLI
İNEK PEYNİRİ
Bozbeyi
Tam Yağlı
Olgunlaştırılmış
Beyaz Peynir
350 g
KOYUN, KEÇİ VE İNEK SÜTÜNDEN
Bozbeyi
Tam Yağlı
Olgunlaştırılmış Beyaz Peynir
Keçi, koyun ve inek sütlerinden
üretilmiştir.
Net Miktar: 350 g
aknaz
%45
TAZE
BEYAZ PEYNİR
TAM YAĞLI
650 g

ÜLKER
altınbaşak
light
ÇÖREKOTU
&KİNOA

Yoğurt
DOST
Süt Yağı %4.0
Protein %4.0
Doğal Yoğurt
Laktozsuz
YOĞURT
Torku
doğal
YOĞURT
GÜVENİLİR GIDA ZİNCİRİ
AKILLI ÜRETİM

Ali Gümüş

Çikolatalı süt

Şekersiz

Yoğun çikolata kokusu yok

Sade süt

normal süt değerleri ile aynı

kokusu ve tadında anormallik yok

1. numaralı Peynir

Koyun, keçi, inek karışık Ezine Peyniri 7,8 ay olgunlaştırılmış yoğun kokusu var

%55 koyun %35 keçi %10 inek

5. numaralı Peynir

Tulum Peyniri

keçi ve koyun sütü fazla inek az

%50 keçi %25 inek %25 koyun

2. numaralı Peynir

inek Peyniri 6ay olgunlaştırılmış orta tuzlu hafif özenekli yoğun kokusu yok

%100 inek

1. numaralı yoğurt

Laktozsuz yoğurta benziyor

Ekşiliği yok, tatlımsı tat

2. numaralı yoğurt

Elişimsi tat, Serum ayrılması fazla

3. numaralı yoğurt

Tatlımsı yoğurt

3. numaralı Peynir

Koyun ve inek karışımı bir Peynir hafif mayhoşluk var Trakya Peynirine benziyor

4. Numaralı Peynir

Taze beyaz Peynir yaşlı bir Peynir

Emrah Can OKAK

Çikolatalı Süt =
Koku = çikolata kokusu
Görüntü = kahverengi
Tat = şekeri çikolatalı
Kıvamı = yoğun

Süt =
Koku = klasiz süt
Görüntü = sarımtırak beyaz
tat = kaşiz süt
Kıvamı = Akışkan

1 No Peynir
yoğunluk - çok yoğun
Görünüş = beyaz
Koyun ve inek sütü karışımı
tadı = ekşimsi ağır
kokusu = ağır

2 No Peynir
Yoğunluk = az yoğun
Görünümü = sarımtırak beyaz
inek sütü
tadı = mayhoş
kokusu = ağır değil

3 No Peynir
Yoğunluk = yoğun
Görüş = sarımtırak beyaz
koyun sütü
tat = mayhoş
kokusu = ağır değil

Lindu Peynir
Yoğunluk = yoğun değil
Görüntü = beyaz
inek sütü
tat = tatsız tuzsuz bişey
kokusu = yok gibi bişey

Sıvılı peynir
Yoğunluk = yoğun
Görüş = beyaz
keçi koyun karışımı
tat = mayhoş
kokusu = Güzel

Yoğurt 1
tat = ekşimsi
Görünüm = beyaz
koku = kötü
Asidik

Yoğurt 2
tadı = ekşi
görünüm = beyaz
koku = normal
Asidik

Yoğurt 3
tat = güzel
koku = güzel
koku = güzel

ANALİZ

İrem Bal

Çikolatalı süt;

Koku: Çikolata kokusu
Yoğunluğu: Orta, çok sıvı değil
Görüntü: Bekletilen değerde
Tat: Yoğun, aroma güzel hissediliyor

Normal Süt;

koku: koku olmuyorsa.
Yoğunluğu; orta
Görüntü: biraz sarımtırak
Tat; Normal bekletilen

1.no peynir

Yağ oranı = yüksek
Yoğunluk = yoğun
Görünüş = beyaz
koku; hiç hoş değil
Tadı: kötü
süt = inek değil

2.no peynir

Yoğunluk: yoğun
görünüş: beyaz
koku; beyaz peynir kokusu, bekletilen.
Tadı: Güzel, sürülebildiği hissettim.
süt: inek sütü

3.no peynir

Yoğunluk: yoğun
görünüş, : sarımtırak
koku: hoş değil
tadı: ekşimsi
süt: koyun

4.no peynir

Yoğunluk, : yoğun, güzel
görünüş: beyaz.
koku = almadım
tadı: Güzel, tuzlu biraz.
süt; inek sütü

5.no peynir

Yoğunluk: fazla, ~~öz~~
Görünüş: beyaz
koku: kötü
tadı: kötü bozuk gibi
süt: asla inek değil :(

1no Yoğurt;

görünüş; beyaz
koku: ekşi kokuya gibi
tadı: biraz şekelli gibi, birazda ekşi
Yoğunluk: normal

Çikolatalı süt
kakao oranı ~~iyi~~ biraz fazla
kokusu değerinde uygun
şekeri uygun

Sade süt
Tadı yavan tat
Görünüş güzel
şekeri normal

Peynir 2
tadı daha güzel
tuzu biraz fazla
kokusu güzel
Asitliği fazla değil
yoğunluğu çok iyi
bence inek peyniri

Peynir 1
kokusu güzel
Gözenekli değil
inek ve koyun karışımı
yoğunluk biraz fazla
Tuzlu
Asitliği fazla ağızda yakıcı tat oluşuyor.

Peynir 3
Tadı ekşi
Gözenekli değil
koyun sütünden yapılmış
kokusu ~~güzel~~ keskin
yoğunluk biraz fazla

Peynir 4
kokusu güzel
küçük gözenekli
tadı yavan
tuzu az
inek sütünden yapılmış

peynir 5
Tadı güzel hafif ekşilik var
Tuzlu ~~değil~~
Gözeneksiz
inek koyun karışık sütten yapılmış

Sudenaz Balcık

~~Çikolatalı Süt~~ Normal Süt

- Kokusu Normal süt tadına uygun
- Şeker Normal
- Aroması yavan
- Rengi Uygun

~~Normal Süt~~

Çikolatalı Süt

- Çikolata Aroması yakmıyor
- Şekeri Güzel
- Kokusu uygun
- Görünümü Normal (Renk) = Biraz daha açık

1 numaralı Peynir Görünüm = Uygun

Asitliği = Biraz yakıcı

Tuzu = Güzel

Aroması = Ağır hafif yakıcı bir tadı var

(inek ve koyun karışımı)

Olayda Kaydı

2 peynir Görünüm = Pürüsüz

Tadı = Güzel

Tuzu = Orta' biraz tuzlu

Kokusu = Normal

Aroması = Keskin

Asitliği = Biraz fazla yakıcı

3 Peynir

Tadı = Ağır (yakıcı)

Asitliği = Ekşi

Aroması = Keskin

Kokusu = Keskin

Tuzu = Fazla

Koyun Peyniri

4 Peynir

Tadı = Yavan

Tuzu = Yok gibi

Kokusu = Çok Keskin değil çiğ Süt

Aroması = Az biraz süt tadı geliyor

Görünümü = Pürüsüz Normal

5 peynir

Tadı = Çok güzel (Daha Ağır süt tadı)

Tuzu = Kıvamında

Kokusu = Keskin

Aroması = Aromatik ekşi biraz

Görünümü = Pürüsüz

Necmi Alper Gabr

Gizlalatalı Süt; Lezzeti sade sütün biraz daha fazla içinde gizlolatalı Kokusu daha kuvvetli ve tadı bon gizolada süt diyor.

Sade Süt; Normal süt kokusunda ve görünüşüne sahip. Lezzeti orta kıvamda.

1. numaralı peynir;	2. numaralı Peynir;	3. Peynir;	4. peynir;
Görünüşü ortasert			
Tadı; Orta tuzlu	Tadı; Normal ve çoktuzlu değil.	Tadı; Hafif ekşili ve mayhoş birtadı	tadı; tuzu ve ekşiliği yerinde
Kokusu; Ekşi ve tuzlu	Kokusu yerinde	Kokusu kaşar kaşarı geliyor	Kokusu; yok
Berce Mek ve yağsız süt;	Sadece inek	Sadece koyun	Sadece; inek
Ezme peynir berce.			Beyaz peynir berce.

5 peynir;

Tadı; Ekşi ve çoktuzlu

Kokusu; çok tuzlu kaşar diyor

Sadece koyun ve beyaz geliyor

Berce Tulum Peyniri

Kayra Kınalı

Sade Süt: ~~orta sekerli~~ Küçükken içtiğim okula aşı için gelen abilerin verdiği süt gibi beyaz şeker tad. yok gibi

Çikolatalı süt: koyu renkli yoğun bir tat normal süte göre daha kıvamlı tüfaz tortulu ağızda bıraktığı tat güzel

1 numaralı Peynir koyun keçi inek sütü karışımı yoğun, tuzlu, ezmeyi andırıyor

2: Numara: Gözenekli hafif yumuşak tuzu çok hissedilmiyor yoğun bir tat

3 numara: Çok eski ve tuzlu yoğun bir tadı var Gözeneksiz

4 numara; tuzu çok az elastik yapılı kolay parçalanır

5 numara: Keçi sütlü bol yağlı dağılmayan bol tuzlu ortasertlik kokusu normal

yoğurt 1: Tatlı bir tadı var ekşilik neredeyse çok yumuşak sulanmayan ağızda dağılan

yoğurt 2: ekşi az tuzlu sulu kolay dağılan

yoğurt 3: Tatlı, neredeyse tuz yok, ağız tomastırıyor

Gizdem DENİZ
Yoğurt 1

- Kıvamı güzel ama bir ekşilik var
- Kokusu keskin
- Görünüşü güzel
- Asitlik yüksek

* Yoğurt 2

- Kıvamı biraz gevşek
- Tadı nötr
- Görünüşü güzel
- Homojen yoğurt
- Asitlik düşük

* Yoğurt 3

- Kıvamı oldukça yoğun tava yoğurdu gibi
- Görünüşü tam kıvamda
- Efsane tat tam aradığım ne ekşi ne tatlı
- Homojenizasyon bir yoğurt
- Görünüşü büyüledi
- Asitlik dengede
~~Bir ağ değil~~