



#### ANAHTAR KELİMELER

- ✓ Blok tip eritme peyniri
- ✓ Olgunlaştırma
- ✓ Erime
- ✓ Tekstür
- ✓ Duyusal değerlendirme

#### İLETİŞİM

E-POSTA:  
ismailtosun@uludag.edu.tr

#### TEZ DANIŞMANI

TELEFON:  
224 2941500

E-POSTA:  
ozang@uludag.edu.tr



## FARKLI ÜRETİM FORMÜLASYONLARI VE DEPOLAMA SÜRELERİNİN BLOK TİP ERİTME PEYNİRLERİNİN KALİTE KRİTERLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ

### İsmail TOSUN

0000-0003-2563-0722

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI

DOKTORA PROGRAMI

#### DANIŞMAN

PROF. DR. Ozan GÜRBÜZ

0000-0001-7871-1628

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI

BURSA – TÜRKİYE



#### TEZ ÖZETİ

Bu çalışmada farklı oranlarda taze peynir telemesi, olgunlaşmış peynir (beyaz peynir ve kaşar peyniri) süt tozu, krema, eritme tuzu ve tuz kullanılarak eritme peynirleri üretilmiştir. Üretilen peynirler vakum paketlenme makinesinde poliamid+polietilen ambalajla ambalajlanarak 6-8oC'de 90 gün depolanmıştır. Depolamanın 30. 60. ve 90.günlerinde peynirlerin fizikokimyasal, tekstürel ve duyusal özelliklerinde meydana gelen değişimler tespit edilmiştir. .

#### TEZ SONUÇLARININ UYGULAMA ALANLARI

T•Özellikle süt endüstrisinde çeşitli yapısal sorunlar nedeniyle son tüketici beklentilerini karşılayamayan ürünlerin alternatif ürün üretimde hammadde olarak kullanılabilirliği

•Süt arz sıkıntısı çekilen dönemlerde alternatif hammadde kaynakları kullanılarak yeni ürünlerin üretilbilmes

#### YAYINLAR