

**Dünya'da ve Türkiye'de
Peynir Üretimi**

Peynir, kelimesi modern Türkçe'ye Farsça sütün yapılmış manasına gelen *panīr* kelimesinden geçmiştir. İngilizce'ye ise Latince *caseus* dan gelmiştir. Bu kelimenin kökeninin Hint-Avrupa dillerinde yeralan mayalanmak-ekşimek manasına gelen kwat-kökünden geçtiği düşünülmektedir. Bu kelime diğer Cermen dillerinde de muhafaza edilmiştir. İspanyolca ve Portekizce de Latince'den almışlardır ve Malezya ve Endonezya da konuşulan dillere de keşifler vasıtasıyla geçirmişlerdir.

Fransızca, İtalyanca ve Katalanca'ya ise yine aynı kökenden gelmiş olmasına rağmen, Romalılar tarafından askerlerin tüketimi için yapılan *caseus formatus* (kalıp peyniri) sözünün ikinci parçası olan kalıp manasına gelen *formatus*'dan türeyen kelimeler kullanılmaya başlanmıştır. İspanyolcada "queso", Portekizcede "queijo", Almandada "Käse", Flemenkçede "Kaas", ve İngilizcede "cheese" İtalyancada "formaggio" olması yanında, Fransızcada "fromage", ve bu terim Katalanca'da "formatge" olmuştur.

İlk kez Memluk Türkçesinde benir, penir, beynir şekillerinde görülür. Yazılı olarak en eski Öztürkçe karşılığı ise Kâşgarlı Mahmud tarafından yazılan Dîvânü Lugatî't-Türk kitabında geçmektedir; *udma* ve *udhitma*. Udhitmak Uygur Türkçesi'nde uyutmak anlamındadır, ve *Udhitma udhattı*, sütü uyutmak, uyumuş süt, peynir anlamında kullanılmıştır. Farklı Türk lehçelerinde farklı kelimeler kullanılmıştır: ağrımışık, sogut (Karluk), kurut, kesük, çökelek, bışlak.

Tarihçe

Peynir kökeni oldukça eskiye dayanan bir yiyecektir. Peynir üretimine dair elde mevcut en eski arkeolojik bulgular MÖ 5000 yıllarına aittir ve günümüz Polonya'sında ortaya çıkarılmıştır. Çıkış noktaları Orta Asya, Orta Doğu ya da Avrupa olarak tahmin edilmektedir. Yaygınlaşmasının Roma İmparatorluğu zamanlarında olduğu düşünülür.

İlk üretimi için önerilen tarih MÖ 8. binyıl (koyunun evcilleştirildiği tarih) ile 9. binyıla kadar değişir. İlk peynirin Orta Doğu insanları ve Orta Asya göçebe Türkleri tarafından yapıldığı düşünülmektedir. O zamanlar yiyecekleri saklayıcı özelliği nedeniyle hayvanın derisi ya da iç organları kullanılmaktaydı. Bu iç organlardan olan midede (ışkembe) saklanan sütün buradaki enzimlerle (kültürle) mayalanması üzerine lor haline gelmesi peynirin ilk oluşumu hakkındaki teorilerden biridir. Buna benzer bir hikâyenin, bir tüccar Arap'ın peynir saklaması hakkında da farklı söylenişleri vardır.

Bir başka teori ise, peynir üreticiliğinin sütü tuzlamak ve basınç altında tutmak sonucu ortaya çıktığıdır. Hayvan midesinde bekletilen sütün değişimi üzerine de bu karışıma kasıtlı olarak maya eklenmiş olabileceği düşünülmektedir.

Peynir yapıcılığı ile ilgili ilk yazılı kaynak M.Ö. 2000'li yıllara, Mısır'daki mezar yazıtlarına dayanmaktadır. Antik zamanlarda yapılan peynirin ekşi ve tuzlu olduğu ve günümüz feta ve beyaz peynire benzediği tahmin edilmektedir.

Avrupa'daki peynir üretiminde ise iklimden dolayı daha az tuz kullanılmaktadır. Daha az tuzlu ortamda daha çeşitli faydalı mikrop ve enzim yetişebilmesinden dolayı bu peynirler farklı ve ilginç tatlar içermektedir.

Yapımı

Peynir, süt proteini kazeinin peynir mayası ve peynir kültürü ile pıhtılaştırılması ve bu pıhtıdan peynir suyunun ayrılmasıyla elde edilen fermente bir süt ürünüdür. Peynir suyu ayrıldıktan sonra tuzlu peynirler için tuzlama aşamasına gelmektedir. Tuzlama, peynirin yüzeyine kuru tuzlama şeklinde veya peynir salamuraya daldırılarak yapılabilir.

Takip eden basamak olgunlaştırmadır; peynir taze olarak tktilebileceği gibi belirli bir olgunlaştırma periyodunu takiben de tktilebilmektedir.

Yukarıdaki retim basamaklarına ait teknik parametrelere bağlı olarak çok geniş bir çeşitlilikte peynirler elde edilmektedir.

Diğer fermente süt ürünleri gibi peynir de canlıdır. Raf mr boyunca peynirin duysal, yapısal ve kimyasal özelliklerinde çeşitli değişiklikler görülebilmektedir. Bu değişikliklerin minimumda tutulması için peynirlerin genel olarak 6-8 °C'lik sıcaklıklarda tutulması gereklidir.

Sođuk iklimlerde yaşayanlar için, sıcaklığı 6-8 °C civarında bulunan, nem oranı sabit ve havadar kilerler peynir saklamak için idealdir. Ancak şehirde bu imkn yoktur. Bu nedenle peynirler evde buzdolabının alt raflarında ve kapalı şekilde muhafaza edilmelidir.

Çeřitleri

Türkiye'de tüketimi en yaygın olan peynirler; beyaz peynir, deri peyniri ve kaşar peyniri olmakla birlikte, yöresel peynirler yönünden de hayli çeşitlilik gösterir. Bunlardan bazıları:

- Antep Peyniri
- Krem peynir
- Posof eil peyniri
- Küflü Ardahan deri peyniri
- Kars kařarı
- Trakya Kařarı
- Tunceli tulum peyniri ve keleđi
- Mihaliç (kelle) peyniri
- Keçi peyniri
- Ezine peyniri
- Edirne peyniri
- Erzincan tulum (řavak) peyniri
- İzmir tulum peyniri Dil peyniri
- Marař peyniri
- Çerkez peyniri
- Hellim

- Abaza peynirleri
- Civil (tel) peynir
- Çökelek
- Yozgat çanak peyniri
- Külek peyniri
- Hatay cara (testi) peyniri
- Örgü peyniri
- Çeçil peyniri
- İstanbul çayır peyniri
- Golot peyniri
- Manisa çayır peyniri
- Ordu torba peyniri
- Giresun imansız peyniri
- Kars gravyer peyniri
- Küp peyniri
- Rokfor peyniri
- Denizli Yörük peyniri
- Karaman tuluk peyniri
- Konya Göçmen peyniri
- Van Otlı peyniri
- Lor
- Urfa beyaz peyniri

Dünya üretimi ve tüketimi

Dünya peynir üretimi son yıllarda dünya çapındaki yatırımlar doğrultusunda yılında bir önceki yıla göre yaklaşık yüzde 3 oranında artarak 14.792 bin ton olarak gerçekleşmiştir. Son yıllarda peynir üretimindeki meydana gelen yavaşlamanın ana nedeni; Avrupa'daki üretim durumudur. Avrupa toplam peynir üretiminin (7 milyon ton) neredeyse tamamına yakınına oluşturan endüstriyel inek sütü peynirlerinin yurtiçi talebindeki azalma nedeniyle üretim hızı düşmüştür. Dünya peynir üretiminde AB yüzde 47, ABD yüzde 32'lik paya sahipken, bu ülkeleri yüzde 4 ile Arjantin ve Brezilya takip etmektedir. ABD'de artan yurtiçi talebe bağlı olarak peynir üretimi 2009 yılına göre yüzde 4 oranında artarak 2010 yılında 4.734 bin tona ulaşmıştır. Dünya peynir toplam arzı yüzde 3 oranında artış göstererek 16.456 bin ton ve toplam kullanım yüzde 3 oranında artışla 15.830 bin ton, bitiş stokları ise yüzde 4 artışla 626 bin tona olarak gerçekleşmiştir. Dünya peynir ithalatı yüzde 7,3 oranında artarak 1.061 bin ton ve ihracat ise yüzde 10 oranında artarak 1.364 bin tona ulaşmıştır. Peynirde, AB yüzde 44'lük ihracat pazar payı ile dünya pazarında lider tedarikçi konumunda yer almaktadır. 2010 yılında AB'den sonra dünyanın en büyük ikinci ihracatçısı yüzde 19'luk payı ile Yeni Zelanda'dır. Diğer büyük peynir tedarikçisi ülkeler arasında yüzde 13 pay ile ABD ve yüzde 12 pay ile Avustralya yer almaktadır.

Dünya genelinde 2010 yılında peynir tüketimi artış gösterme eğilimindedir. Kişi başına peynir tüketiminin en fazla olduğu ülkeler arasında ilk sıralarda Yeni Zelanda, AB, İsviçre, ABD yer almıştır. Bununla birlikte, bir önceki yıla göre peynir tüketimi artışının en çok Japonya, Meksika, Çin ve Arjantin'de olduğu gözlenmiştir. Batı

Avrupa'da tüketimin yüksek seviyelerde olduğu Almanya ve Hollanda gibi ülkelerde durgunluk ve yavaşlama gözlenirken; Fransa'da peynir tüketiminde artış olmuştur. Güney Amerika'da, örneğin Arjantin'de ve aynı şekilde Rusya'da tüketimde önemli bir artış gerçekleşmiştir.

Türkiye'de genel olarak beyaz peynir, kaşar, lor, tulum, mihalliç (kelle), çerkez, dil, otlu peynir, Antep, çeçil ve Urfa peynirleri üretilmektedir. Peynir üretimi modern işletmelerde ve küçük mandıra olarak tabir edilen işletmelerde yapılmaktadır.

Türkiye'de üretimi ve tüketimi

TÜİK 2010 yılından itibaren süt ve süt ürünleri istatistiklerini aylık olarak ve temel süt ürünleri (içme sütü, peynir, yoğurt, ayran) olarak açıklamaya başlaması ve kategorilerin 2010 yılı ve öncesi yayımlanan kategoriler ile eşleşmemesi nedeniyle süt üretiminde yüzde 8,5'luk bir artış olurken peynir üretiminde 2010 yılına göre bir önceki yılda yüzde 74 gibi yüksek oranda bir artış olduğu görülmektedir. Peynir üretiminin genel seyrine bakıldığında ortalama yüzde 4 oranında bir artış olduğu görülmektedir. 2010 yılında toplam arz bir önceki yıla göre yüzde 69 oranında artarak 488.974 ton, toplam yurtiçi kullanım yüzde 77 oranında artarak 451.406 ton olarak gerçekleşmiştir. Bitiş stokları ise yüzde 0,7 oranında artarak 10.800 ton olmuştur. Türkiye'de en çok tüketilen peynir çeşidi beyaz peynirdir. Her yerde bulunmasına rağmen, beyaz peynir Trakya Bölgesi'ne mal edilir. Marmara Bölgesi'nde olduğu kadar, Ege ve Orta Anadolu'da da üretilen beyaz peynirin en ünlülerinden biri Çanakkale'nin Ezine ilçesinde üretilen Ezine peyniridir. Ezine peynirini ünlü yapan da keçi ve koyun sütü karışımından yapılmasıdır. En iyi tanınan peynirlerimizden olan kaşar peyniri, Kars, Erzurum, Muş gibi Doğu illerinde ve Kırklareli, Edirne, Tekirdağ gibi Batı illerinde çoğunlukla koyun sütünden üretilir. Muş, Bayburt, Tonya kaşarları ülkemizde olan yöresel peynirlerden bazılarıdır. Taze kaşar peyniri ise inek sütünden üretilen ve 75°C'de haşlanarak üretilen bir peynir çeşididir. Sarımsı beyaz-sarı, hafif tuzlu bir peynirdir. 2010 yılında ithalat bir önceki yıla göre yüzde 15 oranında azalarak 5.191 ton, ihracat ise yüzde 14,8 oranında artarak 26.768 ton olarak gerçekleşmiştir.

TÜİK verilerine göre, 2010 yılında 473.057 ton olarak gerçekleşen peynir üretim miktarı 2011 yılında 518.850 tona yükselmiştir.

Peynirin Faydaları Yararları

Peynir enerji değeri yüksek ve protein, kalsiyum ve B2 vitamini yönünden zengin bir besindir. Örneğin 100 gram gravyer peynirinde 250 gram ete eş değer protein bulunmaktadır. Sindirim olarak süttten daha kolay olan peynirin yağ oranı ise çeşidine göre değişiklik gösterir. Ph seviyesini kontrol edebildiğinden diş için iyi bir koruyucudur. Dişçiler bu nedenle yemeklerden sonra küçük bir parça peynir yemenin yararlı olduğunu söylerler.

Hamilelik döneminde ve kemik erimesinde yüksek kalsiyum ihtiyacı da, peynirin içerdiği zengin kalsiyum ile karşılanabilir. Bir kilogram peynir yaklaşık 12 kilogram süttten elde edilir. Coğrafik özellikler ve mevsimlerin süresi gibi doğal koşullarda insan

hünerinin mükemmel bir bilişimini sergileyen peynir, her çeşit sütün yapılabilir. Sütün özellikle hayvandan hayvana ve mevsime göre değiştiği gibi peynirin de kalitesi buna bağlı olarak değişir. Günümüzde peynirlerin çoğu koyun, keçi ve inek sütünden yapılmaktadır. Koyun ve Keçi sütünden yapılan peynirlerin diğer peynirlerden ayırıcı en belirgin özelliği ise daha beyaz olmalarıdır.

- Kemik erimesini önler.
- Mikrobik enfeksiyonlara karşı etkilidir.
- İshali tedavi eder.
- Mide rahatsızlıklarını giderir.
- Sindirim sistemini düzene sokar.
- Ülseri önler. · Beyine enerji verir.
- Diş çürüklerini önler.
- Kronik bronşiti önler.
- Tansiyonu düşürür.
- Yağsız süt, kolesterolü düşürür.
- Kanserin önlenmesine yardımcı olur.

Peynir, bir çok şekildedeki hayatımız içinde yer alan çok yönlü yiyeceklerden biri tanesidir. İştah açıcılarda, böreklerde, tatlılarda, ana yemeklerde, çorba ve makarnada kahvaltıda bir çok şekilde kullanılır.

Peynir, inek, koyun, keçi, deve ve manda sütünden yapılabilen çok eski bir yiyecektir. Sabah kahvaltılarının temel taşı olan peynirin bence en iyi arkadaşlarından birisi de simittir. Yarım simit ile az yağlı peynir iyi bir kahvaltı olabileceği gibi öğleden sonra çay saatinde de keyifli bir tercih olabilir.

Kahvaltı yetişkinler için önemli ama çocuklar için kesinlikle atlanmaması gereken bir öğündür. Güne sağlıklı başlamak 8 – 12 saatlik açlık sonrası vücuda ihtiyacı olan enerjiyi vermek kahvaltının en önemli amacıdır ve peynir kahvaltı için iyi bir protein kaynağıdır.

Peynirin Faydaları

Protein ve kalsiyum açısından zengindir.
İyi bir B12 vitamini ve fosfor kaynağıdır.