

Anamur Yöresi Keş Çeşitleri ve Bazı Kimyasal Özellikleri

Murat KALENDER⁽¹⁾

Nuray GÜZELER⁽¹⁾

Özet

Bu araştırmada Anamur Yöresi Yörükleri tarafından üretilen Taze Keş, Sarı Keş, Deri Keşi, Gök Keş ve Kuru Keş'in yöresel yapım teknikleri ile Taze Keş, Sarı Keş ve Kuru Keş'in bileşim özellikleri belirlenmiştir. Yapılan analizler sonucunda, Taze, Sarı ve Kuru Keşler'in sırasıyla pH değerleri 3.54, 4.65, 4.56, titrasyon asitliği değerleri % olarak laktik asit cinsinden % 2.68, 1.87, 6.03, kurumadde oranları % 34.96, 57.37, 89.58, yağ oranları % 3.0, 8.7, 4.4, protein oranları % 27.18, 29.80, 73.44 ve tuz oranları % 0.93, 4.70, 2.54 olarak bulunmuştur.

Anahtar kelimeler: Taze Keş, Sarı Keş, Kuru Keş

Types of Keş Cheese from Anamur Region and Their Some Chemical Properties

Abstract

In this research, the regional production techniques of Fresh Keş, Yellow Keş, Leather Keş, Gök Keş and Dry Keş which are Keş types produced by nomads of Anamur region and the composition of Fresh Keş, Yellow Keş and Dry Keş are given. As a result of performed analysis; the pH values of Fresh Keş, Yellow Keş and Dry Keş were 3.54, 4.65, 4.56; titration acidities in terms of lactic acid were 2.68, 1.87, 6.03%; dry matter amounts were 34.96, 57.37, 89.58%; fat contents were 3.0, 8.7, 4.4%; protein contents were 27.18, 29.80, 73.44% and salt contents were found 0.93, 4.70, 2.70% respectively.

Keywords: Fresh Keş, Yellow Keş, Dry Keş

Giriş

Peynir çeşitliliğinin bolluğu bir ülkenin kültürel zenginliğinin göstergelerinden biridir. Peynir üretimimizde geleneksel ürünlerimizin çeşitliliğinin korunması ve teknolojiye kazandırılması peynir teknolojisinin gelişmesi açısından büyük bir öneme sahiptir. Bölgesel olarak üretilen ancak kapalı aile ekonomisi içerisinde kalmış, hatta değişen koşullar nedeniyle unutulmaya yüz tutmuş, yöresel süt ürünlerinin teknolojilerinin incelenmesi, geliştirilmesi, özelliklerinin belirlenip ticari üretime geçilmesi kaçınılmazdır (Kırdar, 2005a).

Kamu ve özel süt işletmelerinin yöresel peynirlerin üretimi için teşvik edilmesi ve üniversitelerin ilgili birimlerinin de bu peynir çeşitlerinin üretim teknolojilerini endüstriyel düzeyde geliştirmek amacıyla araştırmaların yapılmasının yararlı olacağı Devlet Planlama Teşkilatı tarafından belirtilmiştir (Anonymous, 1999).

Saha çalışması neticesinde, Anamur Yöresi ve çevresinde yöresel olarak aile ekonomisi içerisinde üretilip pazarda satışa sunulan veya unutulmaya yüz tutmuş çeşitli süt ürünleri olduğu tespit edilmiştir. Bu ürünlerden bazıları; Taze Keş, Sarı Keş, Gök Keş, Deri Keşi, Anamur Köy Peyniri, Anamur Deri Peyniri'dir.

Geleneksel gıdalarımızdan biri olan Keş, Orta Asya Türkleri'nin Anadolu'ya getirdiği kurutulmuş bir süt ürünüdür. İbn Kuteybe'nin bildirdiğine göre Orta Çağda Türkler peyniri yalnız süttten değil yoğurttan veya ayrandan da yapıyorlardı (Bakır, 2000; Patır ve Ateş 2002). Günümüzde Anadolu'nun birçok yerinde yağı alınmış yoğurttan yapılan bu ürüne Keşk, Kesük, Kiş ya da Çökelek adı verilmektedir. Kurutularak yapıldığı için bazı yörelerde Kurut adıyla da anılmaktadır (Akçelik ve ark., 2000; Coşkun ve ark., 2008).

Ayrıca peynir altı suyu da mahalli olarak üretilen farklı Keş çeşitleri üretiminde

Anamur Yöresi Keş Çeşitleri ve Bazı Kimyasal Özellikleri

kullanılmaktadır. Bu tür peynirlerin yapımı, peynir altı suyunun ısıtılması ile ya da ısı ve asit yardımıyla çöktürülerek gerçekleştirilmektedir (Şimşek ve Sağdıç, 2006). Bazı ülkelerde geleneksel olarak üretilen bu peynirler, İtalya'da Ricotta, İskandinavya ülkelerinde Mysost, Primost, Yunanistan'da Myzithra, Manouri, Yugoslavya ve Almanya'da Ziger, Kıbrıs'ta Anari, Fransa'da Recuit ve Serac ve Türkiye'de Lor olarak bilinmektedir (Kon, 1972; Adam, 1974; Kosikowski, 1978; Knopp, 1988 ve FAO, 1990).

Genel olarak Lor, peynir altı suyunun kaynatılması, elde edilen pıhtının süzülerek baskıya alınması suretiyle üretilmekte ve taze olarak tüketilmektedir. Anamur Yörükleri, keçi ve koyun sütü karışımından ürettikleri peynirin sarı suyunu (peynir altı suyunu) odun ateşinde uzun süre kaynattıktan sonra baskıya almaktadırlar ve elde edilen Loru, Sarı Keş olarak adlandırmaktadırlar (Arıcı ve Çelikyurt, 2010). Ayrıca Isparta, Antalya ve Afyon civarı Yörükleri Sarı Keş'e benzer olarak ürettikleri ürüne Dolaz veya Tort; Silifke civarındaki Yörükler ise Horç demektedirler.

Anamur yöresinde Taze Keş (Ham Keş, Yaş Keş), Sarı Keş, Deri Keşi (Katık Keş, Ovmalı Keş), Gök Keş (Küflü Keş) ve Kuru Keş üretilmektedir. Bu çalışma ile Anamur Yöresi Yörükleri tarafından üretilen Keş çeşitlerinin yöresel yapım tekniklerinin tanıtılması amaçlanmıştır. Bu ürünlerden Taze keş, Sarı Keş ve Kuru Keş'in bileşim özellikleri belirlenmiştir.

Materyal Ve Yöntem

Materyal

10 adet Taze Keş, 10 adet Kuru Keş ve 6 adet Sarı Keş örnekleri Anamur'dan temin edilmiştir. Keşler steril kaplara konularak Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Süt Teknolojisi Laboratuvarı'na getirilmiştir. Örnekler analizleri yapılmaya kadar +4 °C'de muhafaza edilmişlerdir.

Yöntem

Keşlerin pH değerleri, Testo 230 (Almanya) marka cam elektrotlu dijital pH metre ile saptanmıştır.

Titrasyon asitliği tayininde 10g keş örneği 10ml saf su ile homojen hale getirilmiştir. Homojen karışım fenolfitalein indikatörü kullanılarak 0.1 N NaOH ile en az 30 saniye kalıcı pembe renk elde edilinceye kadar titre edilmiştir. Sonuç % laktik asit cinsinden ifade edilmiştir (Dave ve Shah, 1997; Metin ve Öztürk, 2002).

Kurumadde oranı gravimetrik yöntem ile belirlenmiştir (AOAC, 1990).

Yağ oranları gerber yöntemine göre belirlenmiştir.

Protein oranları, yaş yakmaya tabi tutulan örneklerin mikro Kjeldhal yöntemi ve azot miktarlarının saptanması yardımı ile belirlenmiştir. Protein oranları, bulunan azot miktarının 6.38 faktörü ile çarpılması ile elde edilmiştir (Yöney, 1973).

Tuz oranı mühr titrasyon yöntemi ile belirlenmiştir (Anonymous, 1983).

Bulgular

Taze Keş (Ham Keş, Yaş Keş)

Süt ve süt ürünleri insanlar tarafından zevkle tüketilen, besin değeri yüksek gıdalardır. Süt, aynı zamanda içerdiği yeterli ve dengeli besin maddelerinden dolayı mikroorganizmaların gelişip çoğalabilmeleri için de uygun bir ortamdır. Bu nedenle, elde edilen sütün kısa bir sürede tüketilmesi veya çeşitli ürünlere işlenerek daha dayanıklı hale getirilmesi zorunluluğu ortaya çıkmıştır (Akyüz ve ark., 1993). Bu ürünlerden en önemlisi de fermente bir süt ürünü olan yoğurttur. Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği'nde yoğurt, *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ve *Streptococcus thermophilus* bakterilerinin laktik asit fermantasyonu ile meydana gelen koagüle ürün şeklinde tanımlanmaktadır (Anonymous, 2001).

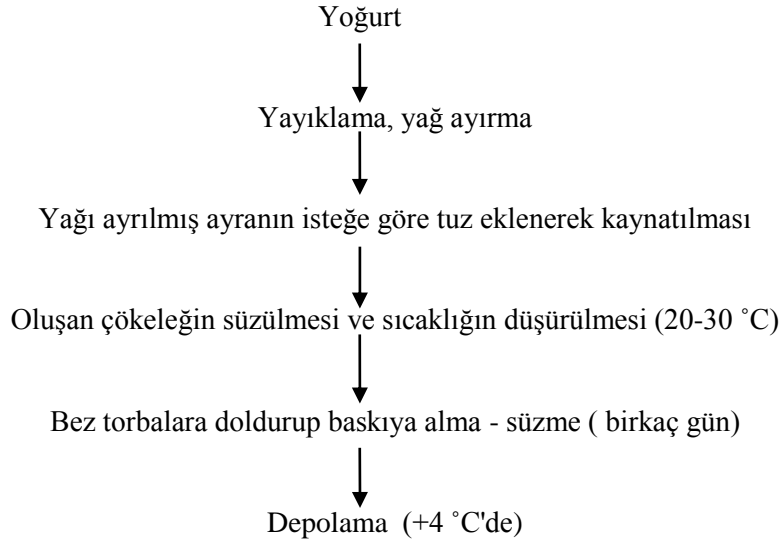
Yoğurdun kaliteli üretiminin yanı sıra iyi muhafaza edilmesi de önemlidir. Diğer süt ürünlerinde olduğu gibi yoğurdun da raf ömrü sınırlıdır. Pastörize edilmiş yoğurtların muhafaza süreleri 1.5-2 ay arasında değişmektedir (Özdemir ve ark., 1995).

Yoğurdun dayanımının artırılması amacıyla yüzyıllar boyu pratik gözleme dayalı olarak değişik modifikasyonlar

gerçekleştirilmiştir. Bu modifikasyonlar arasında en bilineni, yoğurdun suyunun uzaklaştırılması ile daha konsantre ve asidik bir ürün haline dönüştürülerek dayanımının artırılmasıdır (Soltani ve Güzeler, 2009).

Ülkemizde birçok bölgede tereyağı yoğurttan yapılmaktadır (Patır ve Ateş, 2002). Hammaddesinde “ayran” ya da “yoğurt” bulunan Taze Keş, tereyağı yapımından sonra arta kalan yayık altının ısıtılması sonucu oluşan pıhtının bez torbalarda süzülmesinden sonra 1-2 gün baskılanması ile elde edilen bir çeşit peynirdir. Anamur yöresinde yoğurt ya da ayranın kaynatılmasıyla Yaş Keş üretilmektedir

(Gölge ve ark., 2009). Taze Keş’in yapım aşamaları Şekil 1’de gösterilmiştir. Taze Keş önemli bir protein kaynağı olmasının yanı sıra yağ oranının düşüklüğü nedeniyle de beslenme fizyolojisi açısından büyük bir öneme sahiptir. Taze Keş üretiminde kullanılan hammaddenin çeşitliliğine bağlı olarak farklı bileşimlere sahiptir. Belirli bir şekle sahip olmayan Taze Keş beyazımsı renkte, kendine özgü kokuya sahip bir peynirdir. Kısa sürede tüketilmesine karşılık tuzlanarak daha uzun süre muhafaza edilmesi de mümkündür. Taze Keş Türkiye’nin farklı bölgelerinde ham çökelek veya çökelek olarak da bilinmektedir.



Şekil 1. Taze Keş’in yapım aşamaları

Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Süt Teknolojisi Laboratuvarı’nda yapılan bazı analizler sonucunda Taze Keş’in kimyasal bileşimi Çizelge 1’de verilmiştir.

Çizelge 1. Taze Keş’in Kimyasal Bileşimi (n=10)

pH	Asitlik (% LA)	Kurumadde (%)	Yağ (%)	Protein (%)	Tuz (%)
3.54 ±0.27	2.68 ±0.33	34.96 ±2.18	3.00 ±1.50	27.18 ±1.72	0.93 ±0.17

Anamur Yöresi Keş Çeşitleri ve Bazı Kimyasal Özellikleri

Anamur'da Taze Keş isteğe göre Çörekotu ile karıştırılarak veya Keçi peyniri ile karıştırılıp deride olgunlaştırdıktan sonra tüketilebilmektedir. Hatay bölgesinde yapılan çökelek peynirleri tuz, kırmızıbiber, kekik ve arzuya göre diğer baharatlarla karıştırılarak, üçgen prizma şekli verildikten sonra kurutularak ve küflendirilerek satılmaktadırlar. Samandağı'nda ise benzer bir karışım daha ufak yuvarlanıp, zeytinyağının içerisine konularak dayandırılmaktadır. Adana'da benzer bir ürün, kurutulduktan sonra rendelenip sıcak ekmele tüketilmektedir. Tarsus'ta çökelek önce terbiye edilmekte sonra sırlı toprak küplere konularak üzeri örtülüp olgunlaşmaya kadar toprağa gömülmektedir. Yayla dağında ise çökelek, içerisinde kekik ve biber bulunan bir karışımdır. Doğu Anadolu'da çökeleğin içerisine tat vermesi için boyotu veya yabancı sarımsak katılmaktadır. Erzurum da lorun ve çökeleğin içerisine bir miktarda bulgur konulup sarma sarılmaktadır. Bazı yörelerde ise taze çökelekten kekik ve kırmızıbiber ve zeytinyağı katılarak mezeler yapılmaktadır (Karaca ve Güven, 2004; Kırdar, 2005b).

Anamur'da üretilen Taze Keş Anamurlular tarafından kahvaltılarda sade veya soğan, kırmızı biber, kara biber vb. baharatlar eklenerek yufka ekmeğiyle tüketilir. Ayrıca sade veya ispanakla karıştırılarak sıcak bazlama ile birlikte ve böreklerde iç olarak kullanılmaktadır.

Sarı Keş

Sarı Keş Anamur ve çevresinde Yörükler tarafından üretilen genellikle koyun ve keçi sütlerinden yapılan peynirlerin peynir altı sularının uzun süre kaynatıldıktan sonra soğutulularak bez torbalardan süzdürülmesiyle elde edilen koyu veya açık kahverengi bir peynirdir. Yöresel bir peynir olan Sarı Keş

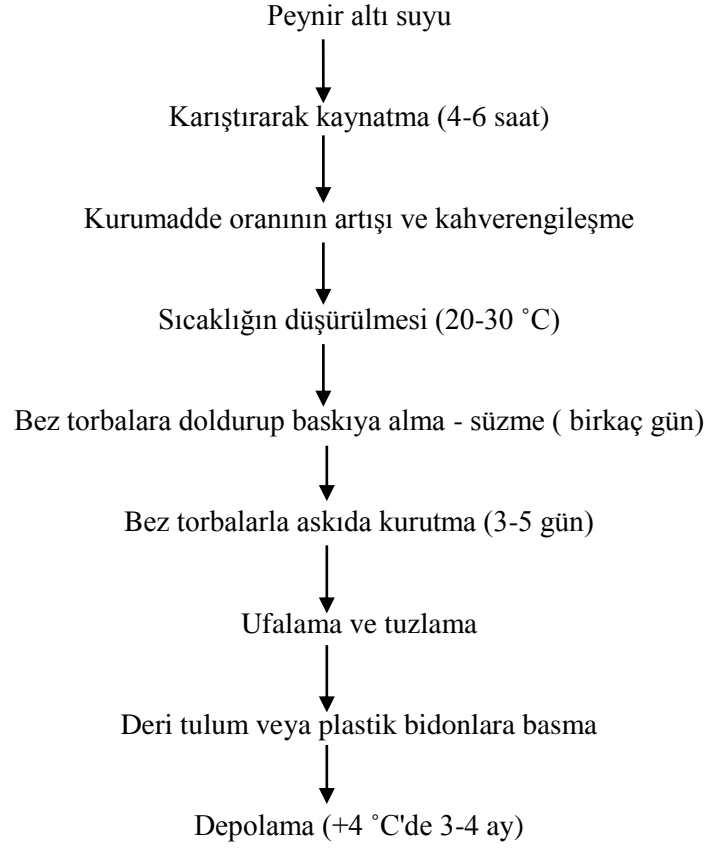
küçük ölçekli aile işletmelerinde üretilmektedir. Sarı Keş, Silifke tarafında Horç, Isparta, Antalya ve Afyon civarında ise Dolaz veya Tort ismiyle bilinmektedir.

Peynir altı suyu, peynir üretiminde yan ürün olarak ortaya çıkmaktadır. Fakat peynir altı suyunun besin değeri çok yüksektir. Peynir altı suyunun % 92-94'ü sudur. Bunun yanı sıra kurumadde de % 70-75 oranında laktoz, % 11-13 oranında azotlu maddeler ve % 7-12 kadar da mineral maddeler yer almaktadır (Uraz, 1981; Uraz, 1989).

Süt Endüstrisi artıklarının olduğu gibi çevreye atılması, özellikle akarsular ve göllerde kirlenmeye neden olmaktadır. Peynir altı suyunun bileşiminde protein, laktoz ve yağ gibi organik maddelerin bulunması, çevre kirlenmesi açısından önem taşımaktadır. Bir litre peynir altı suyunun meydana getirdiği kirliliğin bir kişinin sebep olduğu günlük kirliliğe yakın olduğu belirtilmiştir. Süt Endüstrisi yan ürünlerinin hiçbir işleme tabi tutulmadan atılmaları, çevrede özellikle de sulara neden oldukları kirlenme ve bu konunun önemi bir çok araştırmada vurgulanmıştır (Royal, 1974; Wheatland, 1974; Ergüllü, 1977; Uraz, 1978; Kessler, 1981; Konar, 1978; Knopp, 1988).

Peynir altı suyunun çeşitli değerlendirme şekilleri bulunmaktadır. Sıvı halde kullanıldığı gibi konsantre edilerek, kurutularak, bileşenlerine ayrılarak da yararlanılmaktadır. Peynir altı suyundan ekmeçilikte, pastacılıkta, bisküvi, çikolata, şekerleme ürünlerinde, ilaç sanayisinde, çeşitli meşrubat ve meyve sularında, kimya endüstrisinde, peynir, yoğurt ve dondurma yapımında yaygın olarak yararlanılmaktadır (Uraz, 1978).

Yöresel bir süt ürünü olan Sarı Keşin yapım aşamaları Şekil 2'de gösterilmiştir.



Şekil 2. Sarı Keş'in yapım aşamaları

Anamur'un Karalar Bahşış Köyü'nden getirtilen Sarı Keş örnekleri Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Süt

Teknolojisi Laboratuvarı'nda incelenmiştir. Yapılan analizler sonucunda Sarı Keş'in kimyasal bileşimi Çizelge 2'de verilmiştir.

Çizelge 2. Sarı Keş'in Kimyasal Bileşimi (n=6)

pH	Asitlik (% LA)	Kurumadde (%)	Yağ (%)	Protein (%)	Tuz (%)
4.65 ±0.15	1.87 ±0.58	57.37 ±2.79	8.70 ±3.24	29.80 ±1.29	4.70 ±1.87

Bu değerler peynir altı sularının elde edildiği hayvanın türüne ve cinsine göre veya Sarı Keş'in üretim şartlarına göre ya da uygulanan proses'e göre değişiklik gösterebilmektedir.

Üretilen Sarı Keş derilere veya bidonlara Taze Keş ile veya Anamur Köy Peyniri ile

karıştırıldıktan sonra da basılabilmektedir. Sarı Keş turuncu-kahverengi arasında bir renkte kendine özgü tat ve kokuya sahip bir süt ürünüdür.

Sarı Keş Anamurlular tarafından kahvaltılarda sade, soğan veya çörek otu ile

karıştırılarak ya da Anamur Köy Peyniri ile karıştırılarak yufka ekmeğiyle tüketilir. Ayrıca sade veya soğanla karıştırılarak sıcak bazlama ile birlikte ve böreklerde iç olarak kullanılmaktadır.

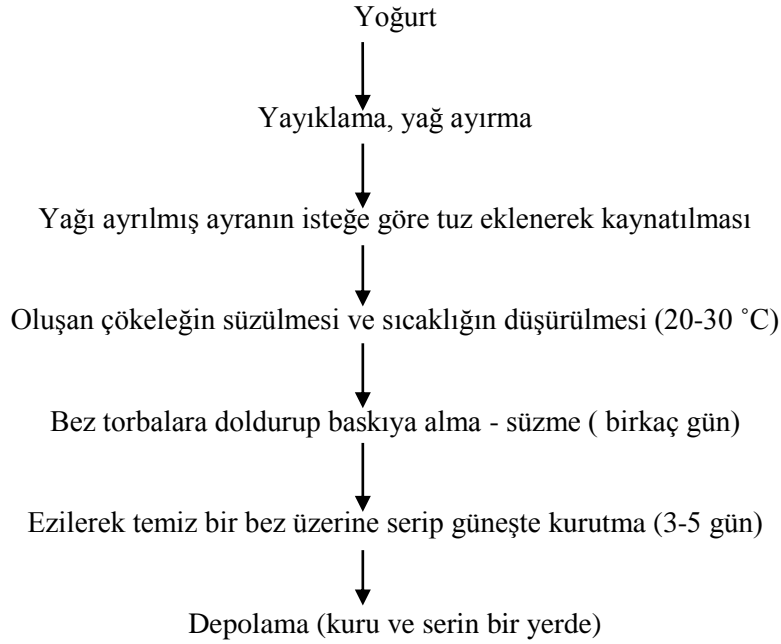
Kuru Keş

Kurularak gıda maddelerini muhafaza etme bilinen en eski yöntemlerden biridir. Bugün dahi çeşitli gıdaların güneşte kurutulması yöntemi birçok ülkede uygulanmaktadır. Bu uygulamada, gıdanın içermiş olduğu su miktarı, % 70-80'e varabilen oranlarda uçurularak kuru madde miktarı arttırılmaktadır. Ayrıca kurutma ucuz ve oldukça kolay uygulanabilen bir muhafaza yöntemidir. Kurutulmuş gıda üretiminde, daha az işçilik ve daha az ekipman gerektiği gibi bunların depolanması ve taşınması daha az masrafla yapılır. Kısaca, kurularak gıda maddelerini muhafaza etme yöntemi gıdalara uygulanan diğer teknolojik işlemlerin (dondurma, konserve yapma, tütsüleme vs.) yapılamadığı yerlerde kolayca tatbik edilecek uygulamaların en önemlisidir (Cemeroğlu ve Acar, 1986; Jay, 1996).

Bilindiği gibi gıdada mikroorganizmaların gelişebilmesi için kullanılabilir suya (serbest, aktif su) ihtiyaç vardır. Gıdalarda bulunan mikroorganizmaların çoğunluğu ortamdaki serbest su sayesinde yaşamlarını sürdürürler. Bir başka deyişle, gıdalarda özellikle bozulmaya neden olan

birçok bakteri düşük su (<0.85) aktivitesinde (a_w) gelişemezler. Bu nedenle kurutulmuş ve serbest su miktarı düşürülmüş gıdalarda bakteriyel bozulma söz konusu değildir. Çeşitli gıdalar, rutubetin azalmasıyla (tahılların tarlada başaklarında kuruması, üzüm, kayısı, erik ve incir gibi meyvelerin serilerek güneşte kurutulması ya da salça yapımı gibi.) mikrobiyolojik ve kimyasal değişimlere karşı dayanıklı hale gelir. Hayvansal besinlerden olan et ise, yüzyıllar önce Türkler tarafından güneşte kurutulmuş ve değişik tipte et ürünleri elde edilmiştir. Ayrıca çiroz, pastırma ve sucuk, süt tozu ya da nispeten dayanıksız bir süt ürünü olan yoğurdun veya ayranın daha dayanıklı bir hale getirilmesiyle elde edilen kurut bu çeşit ürünlere örnek olarak verilebilir (Demirer, 1986; Banwart, 1989; Gibbs, 1989; İnal, 1992; Jay, 1996).

Anamur yöresinde üretilen Kuru Keş, Taze Keş'in ezilerek temiz bir örtü üzerine serilip sararana kadar güneşte kurutulmasıyla elde edilir. Yaş Keş'in bez torbalara konularak baskılanması ve fazla suyunun uzaklaştırılarak güneşte kurumaya bırakılmasıyla Kuru Keş elde edilmektedir (Gölge ve ark., 2009). Birçok bölgede üretilen Kurut ile aralarında pek fark yoktur. Kuru Keş Kuruta nispeten daha sarı renkli ve ufalanmış halde bulunan kendine özgü tat ve kokuya sahip bir süt ürünüdür. Kuru Keş'in yapım aşamaları Şekil 3'de gösterilmiştir.



Şekil 3. Kuru Keş'in yapım aşamaları

Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Süt Teknolojisi Laboratuvarı'nda yapılan bazı analizler sonucunda Kuru Keş'in kimyasal bileşimi Çizelge 3'de verilmiştir.

Çizelge 3. Kuru Keş'in Kimyasal Bileşimi (n=10)

pH	Asitlik (% LA)	Kurumadde (%)	Yağ (%)	Protein (%)	Tuz (%)
4.56 ±0.59	6.03 ±0.44	89.58 ±2.15	4.40 ±2.40	73.44 ±2.38	2.54 ±0.53

Kuru Keş salataların üzerinde, böreklerde ve birçok yemekte kullanılabilir.

Deri Keşi (Katık Keş, Ovmalı Keş)

Deri Keşi ismini ambalajlanmasında ve olgunlaştırılmasında kullanılan deri tulumlardan almaktadır. Deri Keşi, Taze Keş ve Anamur Köy Peynirinin ufalanıp tuzlandıktan sonra isteğe göre çörekotu ile karıştırılarak deri tulumlara basılmasına müteakip üç dört ay serin

bir yerde olgunlaştırılmasıyla elde edilen yarı sert bir peynirdir.

Peynirler bakteriyel aktivite, pH ve tuz konsantrasyonu ile doğrudan; su aktivitesi, depolama sıcaklığı ve olgunlaşma zamanı ile dolaylı olarak etkilenen proteolitik ürünlerin oluşumu için ideal bir kaynaktır. Bunun sonucu olarak, doğal mikro flora ürünün güvenliği ve duyuşsal özelliklerinde önemli bir role sahiptir (Öner ve ark., 2004). Olgunlaşma sırasında keçi

derisi doğal mikroflorayla birlikte Tulum peynirine özgü keskin tat ve aromanın oluşumuna katkıda bulunur (Sert ve Akın, 2008).

Deri Keşi Anamurlular tarafından kahvaltılarda sade, soğan veya çörek otu ile karıştırılarak yufka ekmeğiyle tüketilir. Ayrıca sade veya soğanla karıştırılarak sıcak bazlama ile birlikte ve böreklerde iç olarak kullanılmaktadır.

Gök Keş (Küflü Keş)

Gök Keş, Deri Keşi'nin veya Sarı Keş'in olgunlaştırıldıktan sonra serin bir yerde küflendirilmeye bırakılması ile elde edilen küflü bir peynir çeşididir. Küflendikçe mavi-yeşil bir renge büründüğünden (göğerdüğünden) dolayı adına Gök Keş denmektedir.

Ülkemizde küflü peynir çoğunlukla Orta Anadolu Bölgesi'nde üretilmektedir. Özellikle Konya ve çevresinde yöre halkı tarafından sevilerek tüketilen küflü peynir; tulum peynirinin olgunlaşmasından sonra, tulumun çeşitli yerlerinden kesilerek bodrum, mahzen ve mağaralarda küflendirilmesiyle elde edilmektedir (Özkalp ve Durak, 1998). Bu peynirler kontrolsüz şartlarda küflenmeye bırakıldığından (spontan) ve küflendirme işlemi herhangi bir starter kültür kullanılmadan yapıldığından ortamda zararlı küfler de gelişebilmektedir (Sağdıç ve ark., 2008). Konya'da üretilen küflü peynirlerin fungal florası içerisinde *Penicillium* spp. türlerinin önemli bir yeri bulunmaktadır. *Penicillium* spp. dışında *Aspergillus* spp. (Özkalp ve Durak, 1998) ve *Geotrichum candidum* (Hayaloğlu ve Kırbacı, 2007) küflerinin en sık izole edilen cins/türler olduğu görülmektedir. Benzer şekilde; Erdoğan ve ark., (2003) Erzurum yöresinde tüketilen küflü tulum peynirlerinden izole ettikleri on altı adet küfün on iki tanesinin *P. roqueforti* olduğunu bildirmişlerdir.

Gök Keş Anamurlular tarafından kahvaltılarda sade veya soğan ile karıştırılarak sıkma içi olarak kullanılır.

Sonuç

Keş çeşitleri yöre halkının beslenmesinde hayvansal protein ihtiyacını karşılamak açısından aile ekonomisi içerisinde önemli bir rol oynamaktadır. İyi bir protein kaynağı ve besleyici değeri yüksek olan Keş çeşitleri üretim şekillerinin çeşitliliği ve tüketim alanının genişliği nedeniyle birçok kesime hitap etmeye elverişlidir. Keş çeşitlerinin üretim teknolojilerinin modernize edilmesi, kalite standartlarının belirlenmesi, üretim esnasında ve sonrasında hijyenin sağlanması ve belirli şart ve sürelerde olgunlaştırılarak piyasaya sürülmeleri ile fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özellikler açısından daha kaliteli ürünlerin elde edilmesi bu ürünlere olan rağbeti arttıracaktır.

Kaynaklar

- Adam, R.C., 1974. Peynir. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, No: 176. Ege Üniversitesi Matbaası. Bornova, 211 s.
- Akçelik, M., Ayhan, K., Çakır, İ., Doğan, H. B., Gürgün, V., Halkman, A. K., Kaleli, D., Kuleaşan, H., Özkaya, F. D., Tunail, N., Tükel, Ç., 2000. Gıda Mikrobiyolojisi ve Uygulamaları. Genişletilmiş 2. baskı. Sim Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara, 522 s.
- Akyüz, N., Coşkun, H., Bakırcı, İ. ve Çon, A. H., 1993. Van ve Yöresinde İmal Edilen Kurutlar Üzerinde Bir Araştırma. Gıda Dergisi, 18 (4): 253-257.
- Anonymous, 1983. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Yöntemleri. T. C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Gıda İşleri Genel Müdürlüğü. Genel Yayın, No: 65, Ankara, 796s.
- Anonymous, 1999. VIII. Yıllık Kalkınma Planı. Özel İhtisas Komisyonu Raporu. "Süt ve Mamulleri" Ankara.
- Anonymous, 2001. Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği. Tebliğ No: 2001/21.
- AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. 15th ed. Association of Official Analytical Chemists, Washington, DC. USA.

- Arıcı, M., Çelikyurt, G., 2010. Sarıkeş: Olgunlaştırılmış Lor Peyniri. 1. Uluslar Arası "Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar" Sempozyumu, 15-17 Nisan 2010, Tekirdağ, 239.
- Bakır, A., 2000. Ortaçağ İslam Dünyasında İtriyat, Gıda, İlaç Üretimi ve Tağşişi. Bizim Büro Basımevi, Ankara, 340 s.
- Banwart, G. J., 1989. Basic Food Microbiology. 1. Food Mikrobiology. Second Edition. Avi Book Publishedby Van Nostrand Reinhold, New York.
- Cemeroğlu, B., Acar, J., 1986. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi. Gıda Teknolojisi Derneği, Yayın No: 6, Ankara.
- Coşkun, H., Bayrak, A., Çakır, İ., Akoğlu, İ. T., Kıralan, M., İşleyen, F., 2008. Bolu ve Çevresinde Üretilen ve Geleneksel Bir Süt Ürünü Olan Keş. Dünya Gıda Dergisi, 13: 42-48.
- Dave, R. I. and Shah, N.P., 1997 Effect of Cysteine on the Viability of Yoghurt and Probiotic Bacteria in Yoghurts Made with Commercial Starter Cultures. International Dairy Journal, 7, 537-545.
- Demirer, M.A., 1986. Besin Hijyeni. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Teksir, Ankara.
- Erdoğan, A., Gürses, M., Sert, S., 2003. Isolation of Moulds Capable of Producing Mycotoxins from Blue Mouldy Tulum Cheese Produced in Turkey International Journal of Food Microbiology, 85: 83-85.
- Ergüllü, E., 1977. Çevre Kirlenmesi Bakımından Süt İşletmelerinde Alınması Gereken Tedbirler. Gıda Dergisi, 6, 203-215.
- FAO., 1990. Characteristics and Manufacturing Techniques of Traditional Milk Products (Cheeses Near East). The traditional Milk Products in Developing Countries. (FAO Animal Production and Health Paper 85), Rome, 1-333 p.
- Gibbs, P. A., 1989. Microbiological Quality of Dried Foods, In: Concentration and Drying of Foods. D. Mac Carthy (ed.), Elsevier Applied Science Publishers, London.
- Gölge, Ö., Karaca, O. B., Saydam, İ. B., Kaçar, A., Güzeler, N., 2009. Anamur Peynirlerinin Üretim Yöntemleri ve Bileşim Özellikleri. 6. Gıda Mühendisliği Kongresi, 06-08 Kasım, Antalya, 137.
- Hayaloğlu, A. A., Kırbağ, S., 2007. Microbial Quality and Presence of Moulds in Küflü Cheese. International Journal of Food Microbiology, 115: 376-380.
- İnal, T., 1992. Besin Hijyeni - Hayvansal Gıdaların Sağlık Kontrolü. 2. Baskı, Final Ofset A. Ş., İstanbul.
- Jay, J. M., 1996. Modern Food Microbiology. 5th Ed., Chapman and Hall, Dep. BC, 115 Fifth Avenue, New York.
- Karaca, O. B., Güven, M., 2004. Çökelek Peyniri ve Çökelek Kullanılarak Yapılan Bazı Yöresel Peynir Çeşitleri. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23-24 Eylül, Van, 242-246.
- Kessler, H.G., 1981. Food Engineering and Dairy Technology. Publishing House Verlag A. Kessler, Germany, 1-619.
- Kırdar, S. S., 2005a. Burdur Yöresi Geleneksel Peynirleri: Akçakatık Peyniri. I. Burdur Sempozyumu Bildiri Kitabı, 1172-1175.
- Kırdar, S. S., 2005b. Burdur Yöresi Geleneksel Peynirleri: Çökelek Peyniri. I. Burdur Sempozyumu Bildiri Kitabı, 1176-1179.
- Knopp, T.K., 1988. Whey Utilization in Cheese. Cultured Dairy Product Journal, 23, 14-18.
- Kon, S.K., 1972. Milk and Milk Product in Human Nutrition. FAO. No:27, Roma, 1-80.
- Konar, A., 1978. Yeni Gelişmelerin Işığında Sütçülük Artıklarının Değerlendirilmesi ve Ekonomik Önemi. Gıda Dergisi. 1, 35-46.
- Kosikowski, F., 1978. Cheese and Fermented Milk Foods. Brooktondale. New York 1-711 p.

Anamur Yöresi Keş Çeşitleri ve Bazı Kimyasal Özellikleri

- Metin, M. ve Öztürk, G. F., 2002. Süt ve Mamülleri Analiz Yöntemleri (Duyusal, Fiziksel ve Kimyasal Analizler). Ege Meslek Yüksek Okulu Basımevi. Bornova-İzmir, 450 s.
- Öner, Z., Sağdıç, O., Şimşek B., 2004. Lactic Acid Bacteria Profiles and Tyramine and Tryptamine Contents of Turkish Tulum Cheeses. *European Food Research and Technology*, 219:455-459.
- Özdemir, S., Gökalp, H., Zorba, Ö., 1995. Yoğurdun Muhafaza Teknikleri III. Milli Süt Ürünleri Sempozyumu "Yoğurt". MPM Yayınları No: 548, Ankara, s.166-177.
- Özkalp, B., Durak, Y., 1998. Konya ve Civarı Küflü Peynirlerinde Küf Florasının Araştırılması. *Turk Journal of Biology*, 22: 341-346.
- Patır, B., Ateş, G., 2002. "Kurut"un Mikrobiyolojik ve Kimyasal Bazı Nitelikleri Üzerine Araştırmalar. *Turk Journal of Vet Animal Science*, 26 (2002) 785-792.
- Royal, L., 1974. Prevention Pollution-Avoidance of Milk and Milk Product WastageandIts Role in Effluent Control. *Journal of The Society Dairy Technology*, 27, 66-70.
- Sağdıç, O., Özçelik, S., Şimşek, B., Özdemir, C., 2008. Geleneksel Yöntemle Üretilen Küflü Peynirlerin Mikrobiyolojik Nitelikleri ve Küf Florası. Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum, 709-712.
- Sert, D., Akın, N., 2008. Türkiye'de Bazı Önemli Tulum Peyniri Çeşitlerinin Geleneksel Üretim Metotları. Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum, 717-720.
- Soltani, M., Güzeler, N., 2009. İran'da Üretilen Kurutların Bazı Kalite Özellikleri. *Ç. Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 20 (1) 168-176.
- Şimşek, B., Sağdıç, O., 2006. Isparta ve Yöresinde Üretilen Dolaz (Tort) Peynirinin Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 10 (3) 346-351.
- Uraz, T., 1978. Peynir Suyu ve Değeri. *Gıda Dergisi*, 1, 17-21.
- Uraz, T., 1981. Peynir Suyu ve Değerlendirme Şekilleri. SEGEM, Sınai Eğitim ve Geliştirme Merkezi, Yayın No:103, Ankara, 208-205.
- Uraz, T., 1989. Homojenizasyon İşleminin Peyniraltı Suyu Bileşimine Etkisi. Bursa I. Uluslararası Gıda Sempozyumu, 178-183.
- Wheatland, A.B., 1974. Treatment of Waste Waters From Dairies and Dairy Product Factories Methods and Systems. *Journal of the Society Dairy Technology*, 27, 71-79.
- Yöneş, Z., 1973. Süt ve Mamülleri Muayene ve Analiz Metodları. 2. Baskı, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 182s.