

GELENEKSEL BİR LEZZET: HORÇ PEYNİRİ A TRADITIONAL FLAVOR: HORC CHEESE

DURDANE UÇGUN

Selçuk Üniversitesi

durdaneucgun1@gmail.com

ORCID: 0000-0002-4533-6507

Dr. Öğr. Üyesi NERMİN IŞIK

Selçuk Üniversitesi

nermin@selcuk.edu.tr

ORCID: 0000-0001-9623-5469



ABSTRACT

Turks are seen as a nation that has livelihoods on agriculture and animal husbandry after they arrived in Anatolia. The diversity of cheese, yoghurt, buttermilk (ayran) and milk-yogurt meals made from milk as much as it is a food alone on Turkish sofas shows a wealth of surprise. Cheese is one of the most diversified foods. The most important reasons for this situation can be assessed that the cheese contains a significant portion of the food items, the endurance period is long and by processing milk to cheese with traditional techniques in the seasons and regions where milk production is abundant. Whey was discovered 3000 years ago. It was used for therapeutic purposes in the 17th and 18th centuries. Whey or whey (PAS) is one of the most important remnants of milk technology. It is the yellowish green colored liquid remaining the result of the separation of the clot during cheese production. In this study, it is aimed to determine the traditional production method of the horc cheese, to determine the consumption pattern, to introduce and to record it. The data of the study using the qualitative research method was obtained by observing and face-to-face interview technique (n = 8) from people with characteristics of being a source person engaged in animal husbandry living in Harfilli village of Erdemli province in Mersin. Horc cheese is a dark or light brown product obtained from the whey of the white cheeses made from sheep, goat and cow milk produced by especially the indigenous people engaged in animal husbandry Erdemli province in Mersin, is boiled for a long time, cooled and drained from cloth bags. Horc, a local product, is produced in small scale family businesses.

Keywords: Whey, Horc Cheese, Traditional Food.

Türkler gerek Orta Asya'da gerekse Anadolu'ya geldikten sonra geçim kaynaklarını tarım ve hayvancılığa dayamış bir millet olarak görülmektedir. Türk sofrasında süt yalnız başına bir besin olduğu kadar, süttten yapılan peynir, yoğurt, ayran, tereyağı ve sütlü-yoğurtlu yemeklerin çeşitliliği insanı şaşırtan bir zenginlik göstermektedir. Peynir en fazla çeşidi olan besinlerden biridir. Bu durumun en önemli nedenleri, peynirin sütteki besin öğelerinin önemli bir kısmını içermesi, dayanma süresinin uzun olması ve süt üretiminin bol olduğu mevsim ve yörelerde geleneksel tekniklerle süttün peynire işlenerek değerlendirilebilmesidir. Peynir altı suyu 3000 yıl önce keşfedilmiştir. 17. ve 18.yüzyıllarda tedavi amaçlı kullanılmıştır. Peynir suyu veya peynir altı suyu (PAS) süt teknolojisinin en önemli artıklarından biridir. Peynir üretimi sırasında pıhtının ayrılması sonucu arta kalan sarımtırak yeşil renkli sıvıdır. Bu çalışmada, Horç peynirinin geleneksel üretim yönteminin tespit edilmesi, tüketim şeklinin belirlenmesi, tanıtılması ve kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı çalışmanın verileri, İçel ili Erdemli ilçesinin Harfilli köyünde yaşayan, kaynak kişi olma özelliklerine sahip, hayvancılık ile uğraşan kişilerden (n=8) gözlem ve yüz yüze görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Horç peyniri, İçel Erdemli ilçesinde özellikle hayvancılıkla uğraşan yerli halk tarafından üretilen koyun, keçi ve inek sütlerinden yapılan beyaz peynirlerin peynir altı sularının uzun süre kaynatılıp, soğutulup bez torbalardan süzdürülmesiyle elde edilen koyu veya açık kahverengi renkte bir üründür. Yöresel bir ürün olan Horç, küçük ölçekli aile işletmelerinde üretilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Peynir Altı Suyu, Horç Peyniri, Geleneksel Gıda.

GİRİŞ

Dünya nüfusunun hızla artması ile birlikte insanoğlunun temel ihtiyaçlarını yeterli ve nitelikli düzeyde üretebilme zorunluluğu ortaya çıkmaktadır (Dinçoğlu ve Ardiç, 2012). Süt ve süt ürünleri beslenme ve toplum sağlığı açısından önemli bir yere sahiptir. Bu ürünlerin içinde çeşit olarak en fazla üretimi yapılan, peynirdir. Üretilen sütün yaklaşık %40'ı peynir yapımında kullanılmaktadır. Dünyada 2000'den fazla peynir çeşidi olduğu sanılmaktadır (Tekinşen, 2000; Erbay, 2013; Hunutlu, 2016). Peynirin ilk olarak ne zaman ve nerede yapıldığı kesin olarak bilinmemektedir (Tekinşen, 2000).

Ülkemizde, Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) Mayıs 2018 verilerine göre inek peyniri üretimi 66 bin 994 ton; koyun, keçi, manda ve karışık sütlerden elde edilen peynir çeşitleri ise 5 bin 566 tondur (TÜİK, 2018). Nüfusun hızla arttığı günümüzde hayvansal proteinin karşılanması için her türlü atıklar değerlendirilmelidir. Süt ürünlerinin en önemli atıklarından biri de peynir altı suyudur (Kart ve Gülümser, 2015). Peynir altı suyu (PAS): Pıhtı kesimi sonrasında pıhtıdan ayrılan ve teleme dışında kalan sıvı yan üründür (T.G.K.Y., 2015). Başka bir ifade ile peynir yapımı sırasında kazeinin ve yağın pıhtı halinde ayrılmasından sonra serbest kalan sıvı peynir altı suyudur (Dinçoğlu ve Ardiç; 2012). Peynir altı suyu Fransızca'da "Lactoserum", İngilizce'de "Whey", Almanca'da "Molke" olarak adlandırılır (Yerlikaya ve Ark, 2010). Peynir altı suyu 3000 yıl önce keşfedilerek, 17. ve 18. yüzyıllarda tedavi amaçlı kullanılarak değerlendirilmiştir (Çelik, 2016; Demir, 2016). Peynir altı suyunun miktarı ve özelliği; sütün bileşimi, sütün kalitesi, peynir imalat tekniği, pıhtılaştırmada kullanılan maya veya asit miktar ve kalitesi, pıhtılaşma sıcaklığı ve süresi, pıhtının parçalanma biçimi, telemenin pişirilip pişirilmemesi (kaşar için), peynir randımanı gibi faktörlere göre değişir (Bingöl, 1982; Mete, 2012).

Peynir altı suyu seyreltik bir sıvıdır. Peynir altı suyunda, toplam kuru madde oranı %6'dır. Peynir altı suyu sütün hacminin yaklaşık %85-95'ine karşılık gelir ve sütün bileşenlerinin %55'ini içerir. Peynir altı suyu, sütün bileşenlerinden lakto albumin ve lakto globülin gibi serum proteinleri ile değişen düzeylerde laktoz, yağ, mineral madde ve vitaminleri içeren önemli bir yan üründür (Çelik, 2016; Demir, 2016). Peyniraltı suyu proteinlerinin diğer proteinlere göre üstün olan tarafı sadece biyolojik değeri değil, aynı zamanda antioksidan fonksiyonları destekleyen sülfür içeren aminoasitlerini yüksek oranda içermesidir (Karagözlü ve Bayarar, 2004). Peynir altı suyu proteinleri, spordan sonra güçlenmek, kemik gelişimi, obezitenin önlenmesi, kalp ve damar hastalıkları (hipertansiyon),

kanserden korunma, yaraların bakım ve tedavisi, enfeksiyonların önlenmesi, bebek beslenmesi, sağlıklı yaşlanma açısından önemli etkilere sahiptir (Yerlikaya ve Ark, 2010; Çelik ve Ark., 2016). Peynir altı suyu ayrıca yüksek oranda B ve C vitaminlerini içermekte, ayrıca laktoflavin (B₂ vitamini) peynir altı suyuna yeşil-sarı rengini vermektedir (Atasoy, 2010; Dinçoğlu ve Ardıç). Laktoflavin sütün 100 g' nda 0.15-0.25 mg kadar bulunmaktadır (Dinçoğlu ve Ardıç, 2012). Peynir altı suyu, gıda endüstrisinde, sağlık, tarım ve hayvancılık alanında, sporcu beslenmesinde, kozmetik endüstrisinde enerji üretiminde kullanılmaktadır (Çelik, 2016; Demir, 2016).

Yapılan araştırmalarda 1 litre peynir altı suyu bir insanın günlük kirliliğine yakın bulunmuştur. Çok miktarda üretilen Peynir altı suyu, olduğu gibi çevreye atıldığında, özellikle akarsular ve göllere döküldüğünden çevre kirliliğine neden olmaktadır. Her 1 litre peynir altı suyunun doğadan temizlenmesi için 30000-60000 mg O² gerekmektedir (Atasoy, 2010). Peynir altı suyundaki azot suda çözüldüğünden yer altı sularına karışabilmekte ve böylece insan ve hayvan sağlığını tehdit etmektedir. Sürekli araziye boşaltım, toprağın kimyasal ve fiziksel yapısını bozmakta, ürün verimini düşürmekte ve ciddi su kirliliği sorunlarına neden olmaktadır. Bu yüzden Peynir altı suyunun değerlendirilmesi çevre kirliliğinin önlenmesi yönünden de fayda sağlayacaktır (Şimşek ve Sağdıç, 2006; Kavacık, 2007; Atasoy, 2010; TONUÇ ve Karagözlü, 2012).

Araştırmanın Amacı: Bu kapsamda, Mersin ili Erdemli ilçesinde yerli halk tarafından üretilen Horç peynirinin gerçek üreticileri tarafından yerinde geleneksel olarak üretimi yapılarak, üretim yönteminin tespit edilip kayıt altına alınması, üretiminin artırılması, bazı karakteristik özellikleri belirlenerek tanıtımının yapılması, bu çalışma ile hedeflenmiştir.

YÖNTEM

Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı bu çalışmanın verileri, Mersin Erdemli ilçesinde yaşayan, kaynak kişi olma özelliğine sahip, 35 yaş üstündeki ürünü yapmasını bilen ve hayvancılık ile uğraşan kişilerden (n=8) yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak elde edilmiştir. Mart-Mayıs 2015 tarihleri arasında kaynak kişilerden 3 tanesi ile ürün yapılarak ses ve görüntü kaydı alınmış 5 kişi ile özel görüşme yapılmıştır. Ürün yapım aşaması 6-7 saat, özel görüşmeler 30-35 dakika sürmüştür. Görüşmeler sırasında yeterli cevabın alınmadığı durumlar da ek sorulara başvurulmuştur. Görüşme formu demografik özellikler, ürün hakkında

açıklayıcı detaylı sorulardan (nitelik, yapım aşamaları ve tekniği, tüketim şekli) oluşmaktadır. Verilerin değerlendirilmesinde görüşme formu, ses ve görüntüler birlikte kullanılarak tanımlayıcı analizlere yer verilmiştir.

BULGULAR

Dünya da birçok ülkede, peynir altı suyu peynirleri değişik isimlerle, genellikle içerisine yağsız süt, krema, yayık altı gibi diğer süt ürünleri katılarak geleneksel üretim yöntemi ile yapılmaktadır: Ricotta (İtalya), Primost, Mysost, Gjetost, Gudbrandalsos (İskandinav ülkeleri), Myziyhra, Manouri, Anthotrycos (Yunanistan), Ziger (Yugoslavya, Almanya), Broccia (Korsika), Karichee (Lübnan), Skuda (Yugoslavya), Otvora (Bulgaristan), Urda (Çekoslovakya), Regueson (Peru), Anari (Kıbrıs), Recuit, Serac, (Fransa), Kavkaz, Nagudi (Rusya) (Tonuç ve Karagözlü, 2012).

Durdane Uçgun,
Nermin Işık
2 (Ek.1) 2018

• 180

Ülkemizde peynir altı suyundan Ayvalık, Çeşme, Urla, Dikili, Foça, Karaburun başta olmak üzere, Ege Bölgesi ve Balıkesir'in denize yakın ilçelerinde Sepet loru; Ayvalık, Foça, Karaburun'da Ayvalık Kirlihanım peyniri; Çeşme, Urla, Foça, Karaburun'da Kopanesti peyniri, Tire'de çamur peyniri; Isparta ve yöresinde Dolaz peyniri, Kars ve çevresinde Şor loru, Van yöresinde Otlı lor peyniri üretimi yapılmaktadır (Kırdar, 2009; Okur ve Seydim, 2011; Kalender ve Güzeler, 2013; Karagözlü, 2014).

Literatür taramasında Isparta, Afyon Antalya çevresinde (göller bölgesinde) yaşayan Yörük'ler tarafından da yapıldığı ve Dolaz (Tort) peyniri, Erdemli ve Silifke yörelerinde Horç peyniri olarak tanındığı, bu ürünün Yörük'lere ait olduğu yöreye göre farklı isimler verildiği saptanmıştır (Kırdar, 2009; Okur ve Seydim, 2011; Kalender ve Güzeler, 2013; Karagözlü, 2014).

Araştırmalarda elde edilen nitel verilerin, araştırmanın amaçları ile paralel çözümlenmesi sonucunda, geleneksel bir yiyecek olan Horç peynirinin eskiden üretimi fazla olmasına rağmen günümüzde Yörük halkın pek çoğunun yerleşik düzene geçmesi, hayvan üretiminin azalması, ürünün yapımının uzun sürmesi gibi faktörlere bağlı olarak yapımı azalmıştır. Horç peynirinin, önceki yıllarda çarşı, pazarda bol miktarda satılırken şimdi üretim yapanların kendi ihtiyaçlarını karşılayacak kadar üretildiği görülmektedir.

Horç Yapımı

Ürün, kaynak kişiler tarafından Erdemli ilçesi Harfilli köyünde (rakım 1300) 5 litre inek sütü ile yapılmıştır. Çiğ süt alınır, serçe parmağı yakacak şekilde (35-40 C°) ısıtılır. Ezvadan (peynir mayası) bir tatlı kaşığı konur üzeri

kapatılarak bir saat mayalandırılmaya bırakılır. Mayalanması, üzerine hafif sarı su çıkması ile anlaşılır (Resim 1).



Resim 1: Peynirin mayalanması

Peynire kepçenin sapı ile pişirmeden önce çizikler atılır. Her tarafının eşit pişmesi için pişirilirken karıştırılır. Bez torbaya konup suyu süzdürülür (Resim 2), 5 kilo süttten yaklaşık 4 litre sarı su çıkar.



Resim 2: Peyniraltı Suyunun Çıkarılması

Çıkan bu sarı su (peynir altı suyu) tekrar ocağa konur. Bu aşamada sarı suya süt koyulabilir, koyulan bu süt hem Horç'un miktarını attırır hem de yağlandırır. Üzerinde oluşan lor alınır (Resim 3), kaynatmaya devam edilir (Resim 4).

Geleneksel Bir
Lezzet: Horç Peyniri

Geleneksel Bir Lezzet: Horç Peyniri



Resim 3: Lorun Alınması



Resim 4: Pişirilmesi

Durdane Uçgun,
Nermin Işık
2 (Ek.1) 2018

• 182

Kaynatırken sık sık karıştırılması gerekir. Koyulaşmaya başlayınca (macundan biraz cıvık olacak) bu aşamada, alınan lor tekrar ilave edilir. Lorun ilave edilmesi isteğe bağlıdır. İyice koyulaşınca kadar pişirilir (Resim 5).



Resim 5: Horç Peynirinin Macun Kıvamına Gelmesi

Koyulaşan peynir altı suyu bir keseye konur, iyice suyunun süzdürülmesi sağlanır. Oluşan Horç peynirinin rengi, peynir yapılı yapılmaz kaynatılırsa açık renk, ertesi gün kaynatılırsa koyu karamel rengi olur. Daha sonra içine

çökelek karıştırılarak deri tulumlara (Resim 6-7) ya da plastik bidonlara basılır. Obruclarda dinlendirildikten sonra tüketilir.



Resim 6: Tulumda Horç Peyniri

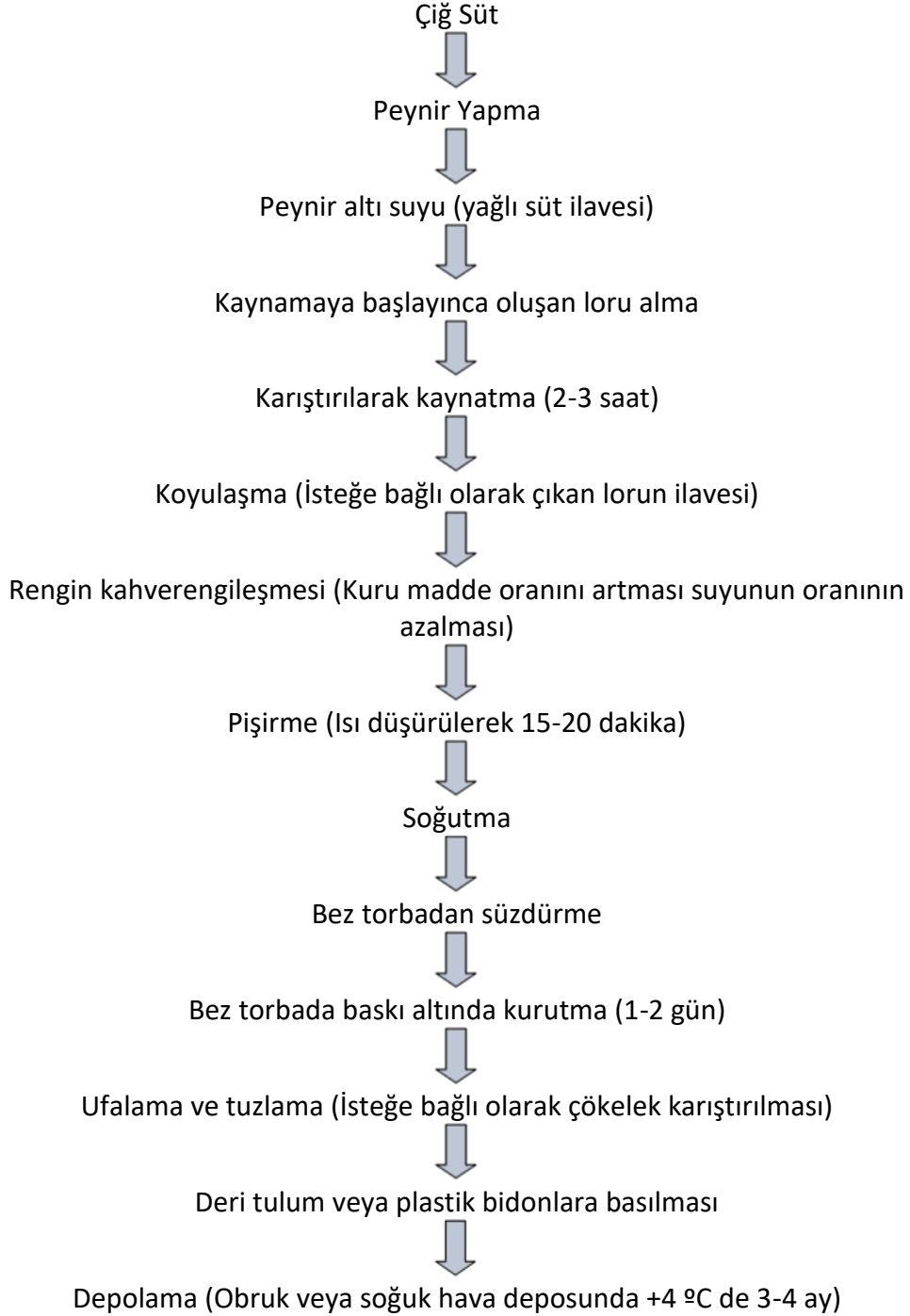
Beş litre süttten 752 gr peynir, yaklaşık 4 litre peynir suyu, 135gr lor, 380gr Horç elde edilmiştir. Elde edilen ürün miktarı; hayvanın beslenmesine, yaşam bölgesine, laktasyon dönemine, hayvanın cinsine, sütün yağlılık oranına göre değişmektedir. Horç, fiyat olarak çökelekten daha ucuzdur, üretici direk pazarda kendisi ya da belli esnaflara satar, lezzetini beğenenler buradan satın alırlar. Çökelek ile karıştırılıp tulumla basılan (Resim 7) Horç peyniri daha pahalıdır (Uçgun, 2015a; Tuzla, 2015; Uçgun, 2015b; Seçkin, 2015; Kurt, 2015; Uçgun, 2015c; Ciğer, 2015; Uslu, 2015).



Resim 7: Tulumda Horç Peyniri

Geleneksel Bir
Lezzet: Horç Peyniri

Yapım Aşamaları



Durdane Uçgun,
Nermin Işık
2 (Ek.1) 2018

• 184

Şekil 1.Horç peynirinin yapım aşamaları

Tulumun Hazırlanması

Keçi, tulum olacak şekil de yüzülür. Deri tıraş edilir, iyice yıkanır ve tuzlanıp bir iki gün bekletilir. Tuzu yıkanır. Un ile tuz karıştırılır derinin iç yüzeyine bolca sıvanır. Bu halde iki üç gün bekletilip güneşe konur, tepsermesi (yumuşama) için bekletilir. Yüzünden tuzlu un karışımı iyece kazınır, deri bembeyaz olur, kullanıma hazırdır. İçine istediğinizi basabilirsiniz (Uçgun, 2015a; Seçkin, 2015).

Tüketim Şekli

Peynir gibi tüketilmektedir. İçine soğan tereyağında kavrulmuş veya çiğ olarak konulmakta ya da sade olarak yenilmektedir. Yine yöreye ait yayık ayrırandan yapılan çökelek ile karıştırılıp özellikle yufka ekmeği yapıldığında arkasından yemek için sıkma yapılmaktadır. Sıkma şu şekilde yapılır; bazlama pişirildikten sonra tereyağıyla yağlanır, soğanlı Horç konularak sarılıp iki tarafından elle sıkılır. Yöre esnafı, toplu olarak sıkma yaptırıp sabah kahvaltısında yemektir (Can, 2016). Sabah kahvaltısı ve ikinci öğünlerinde tüketilmektedir. Tuluma basılıp obrukta dinlendirilen Horç peyniri, bidona basılandan daha lezzetli olur. Özellikle tulum peyniri pahalı olduğu için bu peynirin tüketimi artmıştır (Tuzla, 2015; Uçgun, 2015b; Seçkin, 2015; Uslu, 2015).

Geleneksel Bir
Lezzet: Horç Peyniri

SONUÇ

Araştırma bulgularından, peynir altı suyundan çeşitli yöresel peynirler, özellikle Akdeniz ve Ege Bölgelerinde yapılmaktadır. Peynir altı suyu peynir çeşitlerinden olan Horç peyniri; Erdemli ve Silifke yörelerinde özellikle hayvancılıkla uğraşan yerli halk tarafından koyun, keçi ve inek sütlerinden yapılan beyaz peynirlerin, peynir altı sularının uzun süre kaynatılarak soğutulup bez torbalardan süzdürülmesiyle elde edilen, koyu veya açık kahverengi renkte bir üründür. Çökelek ile karıştırılıp tuluma basılan Horç peyniri yöre halkı tarafından daha çok tercih edilmektedir. Horç peyniri, peynir olarak doğrudan sofraya getirildiği gibi, sıkma yapılarak kahvaltılarda ve ara öğünlerde tüketilmektedir. Yöresel peynir çeşidi olan Horç peyniri, çoğu kişi tarafından bilinmeyen kendine has tat, aroma, renk ve yapısal özellikleri ile geleneksel ürünlerimizdendir. Isparta, Afyonkarahisar, Antalya çevresinde (Göller Bölgesi'nde) yaşayan, Yörükler tarafından da yapıldığı, Dolaz (Tort) peyniri olarak bilindiği, dolayısıyla bu peynir çeşidinin Yörüklere ait olduğu ve yöreye göre farklı isimler verildiği saptanmıştır.

Geleneksel bir peynir çeşidi olan Horç peynirinin eskiden üretimi fazla olmasına rağmen günümüzde Yörük halkın pek çoğunun yerleşik düzene

geçerek şehirde yaşamaya başlaması, hayvan üretiminin azalması, ürünün yapımının uzun sürmesi gibi faktörlere bağlı olarak yapımının azaldığı belirlenmiştir.

Geleneksel peynir altı suyu, peynir ürünlerimizin çeşitliliğinin korunması, yöresel olarak üretilen, daha çok küçük ölçekli aile işletmelerinde üretimi yapılan, hatta değişen yaşam şartları nedeniyle unutulmaya yüz tutmuş, yöresel süt ürünlerinin gıda teknolojisi tarafından incelenerek geliştirilmesi, kendine has özellikleri olan bu yöresel ürünlerin coğrafi işareti ile tescillenip markalaşarak üretiminin yapılması, ve bu ürünlerin tanıtılması; dar gelirli ailelere ucuz hayvansal protein kaynağı olması yanında kültürel değerlerimizin korunması açısından önemlidir.

Durdane Uçgun,
Nermin Işık
2 (Ek.1) 2018

• 186

Kamu ve özel süt işletmelerinin yöresel peynir altı suyu peynir ürünlerinin üretimi için teşvik edilmesi ve üniversitelerin bu peynir çeşitlerinin üretim teknolojilerini endüstriyel düzeyde geliştirmek amacıyla, araştırma yapması ülke ekonomisine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ve sektördeki ünlü şeflerin, bu tip peynirlerden yeni yemek reçeteleri geliştirilerek kullanımı (makarna sosu, sebzelerle hazırlanan kahvaltılık sos gibi) yaygınlaştırılmalıdır.

Ayrıca peynir altı suyu gıda endüstrisinde çeşitli amaçlarda kullanılırken, küçük aile işletmelerinde değerlendirilmeden olduğu gibi atılması; toprağın, akarsuların ve göllerin kirlenmesine neden olmaktadır. Peynir altı suyunun bileşiminde bulunan organik bileşiklerin sudaki oksijeni kullanmalarından dolayı, toprağın yapısını bozmakta ve su kirliliğine sebep olmaktadır. Bunun sonucunda toprağın verimini düşürmekte, özellikle suda yaşayan canlılar için tehlike oluşturmaktadır. Horç peynirinin yapımında peynir altı suyunun tamamının kullanılması hem çevre kirliliğinin önlenmesinde hem de mutfak kültürümüzün sürdürülebilirliği bakımından önemli görülmektedir.

KAYNAKÇA

Atasoy, G. (2010). Farklı Oranlarda Peynir Altı Suyu Protein Konsantratu İlavesiyle Üretilen Çikolataların Kalite Karakteristiklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Namık Kemal Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.

Bingöl, Ş. (1982). Süt ve Mamullerinde Üretim-Tüketim Oluşan Fiziksel Kayıplar ve Nedenleri. Ankara: MPM Yayınları.

Can, İ. (2017, Aralık 18). Yeni Haber Erdemli. Horç 14-lira: <http://yenihabererdemli.com/horc-14-lira> adresinden alındı.

Ciğer, Ü. (2015, Nisan 20). Horç Peynirinin Yapımı. (D. Uçgun, Röportaj Yapan)

Mersin, Erdemli, Yağda Mahallesi (Köyü).

- Çelik, K. (2016). Süt Sektöründe Atık Değerlendirme ve Çevresel Etkilerinin Azalmasında Yenilikçi Yaklaşımlar (1.Basım). Ankara: Sonçağ Matbaacılık.
- Çelik, K., Önür, Z. Y., Baytekin, H., & Çoşkun, B. (2016). Peynir Altı Suyu İşleme: Değerlendirilmesi ve Temel Ürünler. K. Çelik içinde, Süt Sektöründe Atık Değerlendirme ve Çevresel Etkilerinin Azaltılmasında Yenilikçi Yaklaşımlar (s. 34-63). Ankara: Sonçağ Yayıncılık.
- Demir, E. (2016). Peynir Altı Suyu ve Değerlendirme Yöntemleri. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi.
- Dinçoğlu, A. H., & Ardiç, M. (2012). Peynir Altı Suyunun Beslenmemizdeki Önemi ve Kullanım Olanakları. Harran Üniversitesi, Veterinerlik Fakültesi Dergisi (1), 54-60.
- Erbay, Z. (2013). Püskürtmeli Kurutucuda Beyaz Peynir Tozu Üretim Optimizasyonu ve Peynir Suyu İle Maltodekstrin Kullanımının Ürün Kalitesi ve Depolama Stabilitesi Üzerine Etkisi. (Yayınlanmamış Doktora tezi). Ege Üniversitesi/Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Bornova-İzmir.
- Hunutlu, B. (2015). Peyniraltı Suyu ve Maltodekstrin İlave Edilerek Püskürtmeli Kurutma İle Üretilen Beyaz Peynir Tozunun Lezzet Bileşenlerinin Gc-Ms ve Tanımlayıcı Duyusal Analiz Teknikleriyle Belirlenmesi. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ege Üniversitesi/Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Bornova-İzmir.
- Kalender, M., & Güzeler, N. (2013). Anamur Yöresi Keş Çeşitleri ve Bazı Kimyasal Özellikleri. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 28(2), 1-10.
- Karagözlü, C. & Bayarer, M. (2004). Peyniraltı Suyu Proteinlerinin Fonksiyonel Özellikleri Ve Sağlık Üzerine Etkileri. Ege Üniv. Ziraat Fak. Derg., 41 (2):197-207.
- Karagözlü, C. (2014). Peyniraltı Suyunun Değerlendirilmesinde Alternatifler: Geleneksel Peynirler ve Peynir Altı Suyu İçecekleri. 4. Geleneksel Gıda Sempozyumu (s. 171-174). Adana: Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü.
- Kavacık, B. (2007). Peynir Altı Suyu Ve Gübre Karışımının Kofermantasyonu ile Biyogaz Üretimi. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ondokuz Mayıs Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü /Çevre Mühendisliği Anabilim Dalı, Samsun.
- Kırdar, S. S. (2009). Peyniraltı Suyundan Üretilen Geleneksel Peynirlerimiz. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (s. 739-742). Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü.
- Kurt, A., & Gülümser, S. (2011). Peynir Suyu ve Kullanım İmkanları. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 18(1-4), 133-141.

Geleneksel Bir
Lezzet: Horç Peyniri

- Kurt, V. (2015, Nisan 20). Horç Peynirinin Yapımı. (D. Uçgun, Röportaj Yapan) Mersin, Erdemli, Yağda Mahallesi (Köyü).
- Mete, H. (2012). Peynir Altı Suyunun Ekmekçilikte Değerlendirilmesi ve Ekonomik Önemi. Tekirdağ Serbest Muhasebeci Mali Müşavirler Odası Sosyal Bilimler Dergisi (1), 1-10.
- Okur, Ö. D., & Seydim, Z. G. (2011). Geleneksel Dolaz Peynirinin Üretim Yönteminin, Mikrobiyal ve Uçucu Aroma Bileşen İçerikleriyle Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi. Gıda Dergisi, 36(2), 83-88.
- Seçkin, S. (2015, Nisan 20). Horç Peynirinin Yapımı. (D. Uçgun, Röportaj Yapan) Mersin, Erdemli, Toros Mahallesi (Köyü).
- 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.
- T.G.K.Y. 2015, Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği. (Tebliğ No: 2015/6), Ankara. 25.12.2017 tarihinde <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2015/02/20150208-16.htm>, adresinden alındı.
- Tekinşen, C. (2000). Süt Ürünleri Teknolojisi. Konya: Selçuk Üniversitesi.
- Tonguç, İ. E. & Karagözlü, C. (2012). Peyniraltı Suyu Peyniri: Ricotta. Süt Dünyası Dergisi,7(36),50-53.17.05.2017 tarihinde <https://www.sutdunyasi.com/makaleler/bilimsel/peyniralti-suyu-peyniri-ricotta/> adresinden alındı.
- TUİK. (2018). Süt ve Süt Ürünleri Üretimi. 13.7.2016 Tarihinde <http://www.tuik.gov.tr/PreHaberBultenleri.do?id=27679> Adresinden alındı.
- Tuzla, T. (2015, Nisan 20). Horç Peynirinin Yapımı. (D. Uçgun, Röportaj Yapan) Mersin, Erdemli, Esenpınar Mahallesi (Köyü).
- Uçgun, A. (2015a, Nisan 20). Horç Peynirinin Yapımı. (D. Uçgun, Röportaj Yapan) Mersin, Erdemli, Harfilli Mahallesi (Köyü).
- Uçgun, E. (2015b, Nisan 20). Horç Peynirinin Yapımı. (D. Uçgun, Röportaj Yapan) Mersin, Erdemli, Harfilli Mahallesi (Köyü).
- Uçgun, İ. (2015c, Nisan 20). Horç Peynirinin Yapımı. (D. Uçgun, Röportaj Yapan) Mersin, Erdemli, Harfilli Mahallesi (Köyü).
- Uslu, A. (2015, Nisan 20). Horç Peynirinin Yapımı. (D. Uçgun, Röportaj Yapan) İçel, Erdemli, Yağda Mahallesi (Köyü).
- Yerlikaya, O., Kınık, Ö., & Akbulut, N. (2010). Peyniraltı Suyunun Fonksiyonel Özellikleri ve Peyniraltı Suyu Kullanılarak Üretilen Yeni Nesil Süt Ürünleri. Gıda Dergisi, 35(4), 289-296.