

KAYBOLMUŞ BİR İÇECEK KEFİR

Yazan
Roger VEISSEYRE
Techniques Laitières (1966)
La Maison Rustique
Paris - France

Çeviren
Zekâi VARNACI
Gıda İşleri Genel Müdürlüğü
Yenimahalle - ANKARA

Kefir Danesinin Hazırlanışı :

Kafkasyada bir parça dana veya koyun şirdeni keçi tulumlarında inek sütüyle masaras-yona bırakılarak hazırlanır. Süt çabuk ve spon-tan olarak koagüle olur. Bundan sonra tulum yeniden doldurularak yeni bir işleme geçilir. Bir kaç hafta sonra tulumun iç cidarlarında yavaş yavaş süngerimsi bir kabuk tabakası oluşur. İşte bu kabuk tabakası bölünüp veya kasilip, sonra kurutulularak kefir daneleri meydana getirilir. Danelerin görünüşü sarımsı, küçük, tomurcuğumsudur. Bu daneler kefirin hazırlanmasında maya olarak kullanılmak üzere ticarete arz edilir.

Kefir Danelerinin Mikrobiyolojisi :

Freudeureich tarafından incelenmiş ve ilgili jermilerin çeşitleri açıklığa kavuşturulmuştur. Daneler arasında floranın farklı olması mümkündür. Ancak **Saccoromices kefir** (Bira mayasına yakın gurubtan bir maya) ve Laktik asit bakterileri (**Str. lactis**, **Str. cremesis**, **L. Caucasicus**) ana florayı oluşturur. Bu ana floranın dışında diğer bazı bulaşan mikroorganizmalarda bulunur. (**Asetobakter**, **klebsiella** v.s.)

Kefirde bulunan Laktik asit bakterileri, laktozu glukoz ve galaktoza parçalar. Bunlarda mayalar tarafından alkole parçalanır. **L. coucasicus** gelişmesi için ihtiyacı olan unsurları, ortamdaki kaybolan bazı maya hücrelerinin parçalanmasıyla oluşan yan ürünlerden temin eder.

Kefirin Hazırlanması :

Tam veya yağ alınmış süttten hareket edilebilir. Kefir daneleri kaynatılmış ve sonra ılıtılmış suya konarak 6 saat kadar masaras-yona bırakılır. Daha sonra pastörize edilmiş ılık süte konularak en az 24 saat müddetle aktif hale getirilir. Bu anda daneler kullanılmaya hazırdır. Müteakkiben pastörize edilmiş ve 20°C'ye soğutulmuş süte konurlar. Genellikle % 2 miktarında maya kullanılır. 24 saat bıraktıktan sonra kuagüle süt, süzmek suretiyle danelerden ayrılır ve kapalı şişelere konur. Bu şişeler 1-4 gün 15°C'de muhafaza edilir. Alkol fermantasyonu gelişir ve kefir kendine has özelliklerine kavuşur.

Kefir daneleri her 4 veya 5 günde bir % 1 lik sodyum solüsyonu ile yıkanarak uzun süre muhafaza edilebilir.

Kefir danelerinden izole edilen saf mayaların kullanılması ile hazırlanmış iyi bir kefir % 0,6-0,9 laktik asit, % 0,6-0,8 alkol ve volüm olarak % 50 kadar da CO₂ ihtiva eder. Fermantasyon süresine göre çeşitli özellikte kefir elde edilebilir: Bunlar

- a — Zayıf Kefir (asit, alkol ve CO₂ ce fakir)
- b — Orta Kefir
- c — Kuvvetli kefir (Asit ve Alkolce zengin. CO₂ miktarı fazla, dolayısıyla çok köpüklü) 'dir.