

13 Bölüm

TÜRKİYE’DE GELENEKSEL SÜT ÜRÜNLERİ

Bahar ONARAN ACAR¹

Evren ÖZDEMİR²

Fatma Seda ERGENEKON³

■ GİRİŞ

Türkiye, zengin kültürel mirası ve çeşitliliği ile geleneksel gıda ürünleri konusunda önemli bir potansiyele sahiptir. Türkiye’deki geleneksel süt ürünleri, yüzlerce yıllık bir geçmişe sahip olup, hem lezzetleriyle hem de besin değerleriyle dikkat çekmektedir. Türkiye’nin geleneksel süt ürünleri, birer besin kaynağı olmanın ötesinde, ülkenin kültürel ve ekonomik yapısının şekillenmesinde de önemli bir rol oynamaktadır. Bu bölümde, Türkiye’ye özgü geleneksel süt ürünleri üzerine kapsamlı bir inceleme yapılacaktır. İlk olarak, geleneksel ayanlar ve kefir gibi yaygın olarak tüketilen içecekler ele alınacaktır. Bu ürünlerin üretimi, kullanılan ham maddeler, üretim süreçleri ve coğrafi işaretli ürünler hakkında bilgiler verilecektir. Ardından, dondurulmuş süt ürünleri, peynir, tereyağı, kaymak ve yoğurt gibi süt ürünlerinin, üretim teknikleri ile bölgesel benzerlik ve farklılıklar irdelenecektir. Ayrıca, geleneksel çorbalar, kurutulmuş gıdalar ve süt ve süt ürünü içeren tatlılar da bu bölümde yer alacaktır. Her bir ürünün nasıl üretildiği, hangi malzemelerin kullanıldığı ve bölgesel özellikleri üzerinde durulacaktır. Bölümdeki her

1 Doç. Dr., Ankara Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi AD., bonaran@ankara.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-3515-7548

2 Dr., Ankara Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi AD., ekocabas@ankara.edu.tr, ORCID ID: 0000-0003-4887-8886

3 Prof. Dr., Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi AD., fatmasedabilir@yahoo.com, ORCID ID: 0000-0003-3614-4666

birleşimiyle farklı bir damak zevki sunar. Ayrıca, Şanlıurfa'ya özgü olan bu tatlı, hem misafirliklerde hem de özel günlerde sıkça tercih edilir.

- **Coğrafi İşaret:** Mahreç işareti bulunmaktadır.

TEKİRDAĞ PEYNİR HELVASI

- **Kullanılan Ürünler:** Taze beyaz peynir, un, tereyağı, şeker, süt ve su.
- **Üretim Süreci:** İlk olarak, tereyağı bir tencerede eritilir ve içine un eklenerek kavrulmaya başlanır. Un iyice kavrulup altın rengini aldıktan sonra, süt ve su karıştırılarak eklenir. Şeker de ilave edilip karıştırmaya devam edilir. Karışım koyulaşınca, önceden rendelenmiş beyaz peynir eklenir ve karıştırarak helva kıvamına getirilir. Peynirin erimesiyle birlikte karışıma yumuşak bir kıvam kazandırılır. Helva, sıcak olarak servis edilir.
- **Özellikler:** Tekirdağ Peynir Helvası, geleneksel Türk mutfağının sevilen tatlılarından biridir. Hem tatlı hem tuzlu lezzetlerin birleşimi olan bu tatlı, peyniriyle kendine özgü bir tat sunar. Yumuşak ve yoğun kıvamı, tereyağıyla zenginleştirilen aromasıyla damağınızda kalıcı bir lezzet bırakır.
- **Coğrafi İşaret:** Mahreç işareti bulunmaktadır.

KAYNAKLAR

- Akçay, F. (2016). Acılı ayran üretimi ve bazı özelliklerinin araştırılması (Master's thesis, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü).
- Akyurt Belediyesi. Akyurt Soğuk Çorbası. <https://www.akyurt.bel.tr/uploads/files/AKYURT%20SO%20C4%9EUK%20C3%87ORBASI.pdf>
- Akyurt Belediyesi. Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbası. <https://www.akyurt.bel.tr/uploads/files/AKYURT%20TOYGA%20A%C5%9EI%20-%20AKYURT%20TOYGA%20C3%87ORBASI.pdf>
- Akyurt Belediyesi. Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası. <https://www.akyurt.bel.tr/uploads/files/AKYURT%20TUTMA%C3%87%20A%C5%9EI%20-%20C3%87ORBASI.pdf>
- Albay, Z., Şimşek, B. (2020). Yalvaç'ta Süt ve Süt Ürünleri. Konya: Çizgi Kitabevi Yayınları.
- Andiç, S., Gençcelep, H., Tunçtürk, Y. (2010). Dondurarak Depolama ve Vakum Ambıajlamanın Motal Peynirinde Lipoliz ve Organik Asit Değişimi Üzerine Etkisi. Gıda, 35(6), 424-428.
- Anon (2000). Türk Patent ve Marka Kurumu, Menşe Adı Erzincan Tulum Peyniri –No: 30
- WAnon (2002). TS 1018 “ İnek Sütü-Çiğ”, Türk Standartlar Enstitüsü, Ankara.
- Anon (2003). TS 3810 “ Ayran – K'sa Ömürlü”, Türk Standartlar Enstitüsü, Ankara.
- Anon (2006). Türk Patent ve Marka Kurumu, Menşe Adı Ezine Peyniri – No: 86
- Anon (2007). Türk Patent ve Marka Kurumu, Mahreç İşareti Erzurum Civil Peyniri – No: 116
- Anon (2009). Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği. 2009/25.
- Anon (2009). Türk Gıda Kodeksi-Fermente Süt Ürünleri Tebliği. Tebliğ No: 2009/25. T.C. Resmi Gazete 16.02.2009 tarih ve 27143 sayı. Başbakanlık Mevzuatı Geliştirme ve Yayın Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Anon (2010a). Türk Patent ve Marka Kurumu, Mahreç İşareti Diyarbakır Örgü Peyniri –No: 170
- Anon (2010b). Türk Patent ve Marka Kurumu, Mahreç İşareti Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir)– No: 164
- Anon (2011). Yoğurt. Milli Eğitim Bakanlığı, MEGEP Yayınları, Ankara.

- Anon (2013). TS 6800 Ayran. Türk Standartları Enstitüsü, 5ss, Ankara.
- Anon (2017). Türk Patent ve Marka Kurumu, Menşe Adı Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri No: -270
- Anon (2018). Türk Patent ve Marka Kurumu, Mahreç İşareti Gümüşhane Deleme Peyniri – No: 694
- Anon (2018). Türk Patent ve Marka Kurumu, Mahreç İşareti Vakfıkebir Külek Peyniri – No: 764.
- Anon (2020a). Türk Patent ve Marka Kurumu, Mahreç İşareti Antakya Tuzlu Yoğurdu – No: 532.
- Anon (2020b). Türk Patent ve Marka Kurumu Menşe Adı Çaycuma Manda Yoğurdu – No: 496.
- Anon (2021a). Türk Patent ve Marka Kurumu, Mahreç İşareti Antakya Künefelik Peyniri– No: 979.
- Anon (2021a). Türk Patent ve Marka Kurumu, Menşe Adı Afyon Manda Yoğurdu / Afyonkarahisar Manda Yoğurdu – No: 808.
- Anon (2021b). Türk Patent ve Marka Kurumu, Menşe Adı Kargı Tulum Peyniri –No: 933.
- Anon (2021b). Türk Patent ve Marka Kurumu, Mahreç Adı Emirdağ Koyun Yoğurdu – No: 883.
- Anon (2021c). Türk Patent ve Marka Kurumu, Mahreç İşareti Ereğli Koyun Yoğurdu– No: 798.
- Anon (2021d). Türk Patent ve Marka Kurumu, Menşe Adı Eşmekaya Yoğurdu – No: 768.
- Anon (2021e). Türk Patent ve Marka Kurumu, Mahreç İşareti Mamak Ravak Yoğurdu –No: 828.
- Anon (2022). “Susurluk Ayranı”. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38086>. Erişim tarihi: 3 Mayıs 2022
- Anon (2022). “Malatya Pirpirimli Acılı Ayran / Malatya Semizotlu Acılı Ayran”. Türk Patent ve Marka Kurumu. 3 Mayıs 2022 tarihinde kaynağından arşivlendi. Erişim tarihi: 3 Mayıs 2022.
- Anon (2022b). Türk Patent ve Marka Kurumu, Menşe Adı Çayeli Koloti Peyniri –No: 1199.
- Anon (2022c). Türk Patent ve Marka Kurumu, Mahreç İşareti Silifke Yoğurdu– No: 1022.
- Anon (2022d). Türk Patent ve Marka Kurumu, Mahreç İşareti Silivri Yoğurdu– No: 1180.
- Anon (2022e). Erişim tarihi: 15.09.2022, Erişim adresi:<https://www.bakab.gov.tr/caycuma-manda-yogurdu/>, Batı Karadeniz Kalkınma Birliği.
- Antakya Ticaret ve Sanayi Odası. Antakya Tuzlu Yoğurdu. <https://www.antakyatso.org.tr/tr/genel-sayfa/cografi-tescilli-urunler/antakya-tuzlu-yogurdu-61.html>
- 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.
- Atamer, M., Gürsel, A., Tamuçay, B., Gençler, N., Yıldırım, G., Odabaşı, S., Karademir, E., Şenel, E., Kırdar, S. (1999). Dayanıklı Ayran üretiminde pektin kullanım olanakları üzerine bir araştırma. Gıda, 24(2): 119-126.
- Atamer, M., Şenel, E., Hayaloğlu, A., Özer. B. (2016). Kuru Kaymağın Tekstürel Yapısı. Akademik Gıda, 14 (2), 189-195. URL: <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/1186249>
- Atilla N. (2015). Ege adalarının kayıp peynirlerinden İstanköy’ün posası Yunanistan’da Türklerin yaşattığı peynir. Metro Gastro Dergisi. 79:142–4.
- Aydın B., Güneşer O. (2021). Manda Sütünden Üretilen Bazı Ürünlerin Duyusal Özellikleri, Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi 110-123.
- Bayar, N., Özrenk, E. (2011). The effect of quality properties on Tulum cheese using different package materials. African Journal of Biotechnology, 10(8), 1393-1399.
- Bayram G. (2013). Samsun ve çevresinde üretilen manda yoğurtlarının bazı özellikleri üzerine bir çalışma. Yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Biberoglu Ö., Ceylan Z., G. (2013). Geleneksel Olarak Üretilen Yoğurtların Bazı Kimyasal Özellikleri Atatürk Üniversitesi Vet. Bil. Derg.; 8(1): 43-51.
- Burnaz, E. (2007). Trabzon İlinin Pazarlanabilirliği Üzerine Bir İnceleme. Doktora tezi. Karadeniz Teknik Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Trabzon. URL: <http://acikerisim.ktu.edu.tr/jspui/handle/123456789/2600>
- Cebeci, H., Şen, M. A. (2020). Coğrafi İşaret Tescilli Soğuk Bir Lezzet: Görele Dondurması. Gastro: Journal of Gastronomy and Travel Research: 4 (2), 197-217. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1118110>
- Coşkun, H., Bakırcı, İ., Işık, Ş. (1996). A study on the determination of herb-addition rate in Van herby cheese. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 6(4), 97-103.

- Çakmakçı, S., Hayaloğlu, A. A. (2011). Evaluation of the Chemical, Microbiological And Volatile Aroma Characteristics of İspir Kaymak, A Traditional Turkish Dairy Product. *International Journal of Dairy Technology*, 64 (3), 444-450. doi: 10.1111/j.1471-0307.2011.00687.x
- Çakmakçı, S., Salık, M. A. (2021). Türkiye'nin Coğrafi İşaretli Peynirleri. *Akademik Gıda*, 19(3), 325-342.
- Çapa, E. (2020). Geleneksel Kuru kaymağın Farklı Kurutma Sistemlerinde Üretimi. Yüksek Lisans Tezi, Süleyman Demirel Üniversitesi /Fen Bilimleri Enstitüsü, Isparta. URL: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Çelik, Ş., Ünver, N., Yakar, Y. (2020). Karacadağ Bölgesinde Üretilen Şanlıurfa Sadeyağı ile Tulum Yağının Bazı Kalite Karakteristikleri. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi*, 23 (5), 1200-1208. doi: 10.18016/ksutarimdoga.vi.682189.
- Çetinkaya, A., Akbaba, G.B., Özçakmak, S. Gülbaz, G. (2016). Trabzon'da Tüketime Sunulan Cami Boğazı Peynirlerinin Mineral Madde İçeriği Ve Ağır Metal Kontaminasyonu . *Gıda*, 41 (5) , 317-322. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/gida/issue/43779/537506>
- Daglioglu, O. (2000). Tarhana as a Traditional Turkish Fermented Cereal Food. Its Recipe, Production and Composition. *Food/Nahrung*, 44 (2), 85-88.
- Dağ, T., Keskin, E. (2021). Geleneksel Peynirlerin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: İzmir Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(4), 2630-2652.
- Dağdemir V. (2000). Erzincan ilinde tulum peynirinin imalat maliyeti ve pazarlama marjının belirlenmesi üzerine bir araştırma. *Tr J Agric For*, 24: 57-61.
- Doğan E. (2021). Denizli'ye Özgü Geleneksel Gıdalardan İslı (Yanık Kokulu) Yoğurdun Üretim Ve Tüketimi, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, Pamukkale.
- Doğan E., Çekal N. (2021). Denizli'ye Özgü Geleneksel Gıdalardan İslı (Yanık Kokulu) Yoğurt, Bilimsel Eserler, Eğitim Yayınevi, Konya.
- Doğan, M. A., Yüceer, Y. K. (2019). Ezine Eski Kaşar Peynirinin Karakteristik Bazı Özellikleri. *Gıda/ The Journal of Food*, 44(5).
- Duman, A. D., Zorlugenç, B., Evliya, B. (2002). Kahramanmaraş'ta kırmızı biberin önemi ve sorunları. *KSÜ Fen ve mühendislik dergisi*, 5(1), 111-117.
- Durlu-Özkaya, F., Gün, İ. (2007). Anadolu'da peynir kültürü. *ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 10(15), 485.
- Ender, G., Karagözlü, C., Yerlikaya, O., Akbulut, N. (2006). Dünyada ve Türkiye'de tüketimi artan fermente süt içecekleri. *Türkiye*, 9, 24-26.
- Erdoğan, S. (2020). Geleneksel yöntemle üretilen çamur peynirinin mikrobiyolojik ve fiziko-kimyasal kalitesinin belirlenmesi, raf ömrünün tespiti ve probiyotik ilaveli fonksiyonel çamur peyniri üretimi (Master's thesis, Fen Bilimleri Enstitüsü).
- Erik, S., Ergenekon, F. S. (2024). Lor Peynirlerine İlave Edilen Probiyotik Kültürlerin Bazı Patojen Mikroorganizmaların Yaşam Süreleri Üzerine Etkisinin Araştırılması. *Akademik Et ve Süt Kurumu Dergisi*, (7), 4-14.
- Erik, S., (2023). Lor Peynirine İlave Edilen Probiyotik Kültürlerin Bazı Patojen Mikroorganizmaların Yaşam süreleri üzerine Etkisinin Araştırılması, Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü, Doktora Tezi, Ankara.
- 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.
- Gündüz, H.H. (1982). "Tomas peyniri. I. Tomas peyniri doğal florası", *Gıda* 7 (5), 227-230.
- Gürsoy, O. (2005). Bazı Probiyotik Bakterilerin Destek Kültür Olarak Beyaz Peynir Üretiminde Kullanımı. Doktora Tezi, s 258, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Güzeler, N., Koboyeva, F. (2020). Doğu Anadolu Bölgesinde Üretilen Peynir Çeşitleri. *Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 3(2), 172-184.
- Haenlein, G. F. W. & Wendorff, W. L. (2006). *Sheep Milk*. Park, Y. W. & Haenlein, G. F. W., *Handbook of Milk of Non-Bovine Mammals* içinde (s. 450). USA: Blackwell Publishing.

- Hastaoğlu, E. Erdoğau, M., Işkın, M. (2021). Gastronomi turizmi kapsamında Türkiye peynir çeşitliliği haritası. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 25(3), 1084-1113.
- Hayaloglu, A. A., & Fox, P. F. (2008). Cheeses of Turkey: 3. Varieties containing herbs or spices. Dairy Science and Technology, 88(2), 245-256.
- Hayaloglu, A. A., Cakmakci, S., Brechany, E. Y., Deegan, K. C., McSweeney, P. L. H. (2007). Microbiology, biochemistry, and volatile composition of Tulum cheese ripened in goat’s skin or plastic bags. Journal of Dairy Science, 90(3), 1102-1121.
- Hayaloglu, A. A., Cakmakci, S., Brechany, E. Y., Deegan, K. C., & McSweeney, P. L. H. (2007). Microbiology, biochemistry, and volatile composition of Tulum cheese ripened in goat’s skin or plastic bags. Journal of Dairy Science, 90(3), 1102-1121.
- Hayaloglu, A. A., Konar, A. (2001). Malatya yöresinde yoğurttan ve kremadan üretilen tereyağlarının mikrobiyolojik kalitesi üzerinde karşılaştırmalı bir araştırma. Gıda, 26(6), 429-435
- Iravani, S., Korbekandi, H., Mirmohammadi, S.V. (2015). Technology and potential applications of probiotic encapsulation in fermented milk products. Journal of Food Science and Technology, 52(8), 4679-4696.
- İbiş, S. (2020). Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Tespiti ve Geliştirilmesi Kapsamında Balıkesir’in Değerlendirilmesi. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 4(1), 87-104.
- İnal, T. (1990). Süt ve Süt Ürünleri Hijyen ve Teknolojisi, İstanbul: Final Ofset.
- Kamber, U. (2007). The traditional cheeses of Turkey: Mediterranean region. Food Reviews International, 24(1), 119-147.
- Kamber, U., Çelik, T.H. (2007). Gorcola Peynirinin Bazı Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özellikleri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 18(1), 87-92.
- Kara, R., Demirel, Y. N. (2016). Afyon Kaymağı Üretiminde Kullanılan Süt Türünün Real-Time PCR ile Belirlenmesi. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 11 (2). doi: 10.17094/avbd.77186
- Kara, S., Köse, Ş. (2020). Geleneksel yöntemle üretilen otlu peynirlerin bazı kalite özelliklerinin ve biyoaktivitesinin belirlenmesi. Gıda, 45(5), 942 – 953.
- Karaalioglu, O., Günay, E., Yuceer, Y. (2021). Tire Çamur Peynirinin Bazı Fizikokimyasal Ve Duyusal Özellikleri. Gıda, 46(4), 914-924.
- 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.
- Karakaş, R., Korukluoglu, M. (2006). Geleneksel bir peynirimiz: Sepet peynirinin kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri. Gıda, 31(3).
- Kaya, A. (2000). Properties and stability of butter oil obtained from milk and yoghurt. Food/Nahrung, 44 (2), 126-129. URL: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1002/%28SICI%291521-3803%2820000301%2944%3A2%3C126%3A%3AAID-FOOD126%3E3.0.CO%3B2-B>
- Keskin, E., Dağ, T. (2020). Identity of cheese: A research on the cheeses of the Aegean Region in Turkey. Journal of Ethnic Foods, 7, 25.
- Kevenk T.O. (2021). Eşmekaya Koyun Sütü ve Yoğurdu, <https://e-sehir.aksaray.edu.tr/2021/03/24/esmekaya-koyun-sutu-ve-yogurdu/>
- Kılıç, S., Uysal, H., Kavas, G., Esenkaş, H., Akbulut, N. (2012). Pilot Tesis Koşullarında Pastörize Keçi Sütünden Çimi Peyniri Üretimi. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 39(3).
- Kırdar, S. S. (2005). Burdur Yöresi Geleneksel Peynirleri: Akçakatık Peyniri. I. Burdur Sempozyumu Bildiri Kitabı, 1172-1175.
- Koçak, C., Aşar, Y. K., Tamuçay, B. (2006). Ayran üretim metotları üzerine karşılaştırmalı bir çalışma. Gıda, 31(4), 225-231.
- Koçak, Ç., Kök Taş, T. (2013). Fonksiyonel süt ürünlerinin bağışıklık sistemi üzerine etkisi ve yakult örneği. Akademik Gıda, 11(3-4), 114-118.
- Korucu, D. (2012). Tomas peynirinden izole edilen laktik asit bakterilerinin tanımlanması (Master’s thesis, Namık Kemal Üniversitesi).
- Köse, Ş., & Ocak, E. (2015). Geleneksel Sürk Peynirinde Bazı Karakteristik Özelliklerin Belirlenme-

- si. *Academic Food Journal/Akademik GIDA*, 13(2).
- Köse, Ş. (2018). Kış Yoğurdu. *Iğdır Üni. Fen Bilimleri Enst. Der. / Iğdır Univ. J. Inst. Sci. & Tech.* 8(2): 115-121, 2018.
- Kuş, H. (2010). İnsan orjinli probiyotik bakteriler kullanılarak probiyotik ayran üretimi (Master's thesis, Namık Kemal Üniversitesi).
- Lee, J.H., Yoon, Y.H. (1997). Characteristics of aloe vera supplemented liquid yoghurt inoculated with *Lactobacillus casei* YIT 9018. *Korean J of Animal Sci* 39(1): 93-100.
- Mallia, S., Escher, F., Schlichtherle-Cerny, H. (2008). Aroma-active compounds of butter: a review. *European Food Research and Technology*, 226 (3), 315-325. doi: 10.1007/s00217-006-0555-y
- Mutluer, U., Güven, M., Karaca, O.B., ve Saydam, İ.B. (2014). Farklı Oranlarda Tuz İçeren Salamuraalarda Depolanan Çiğ ve Isıl İşlem Uygulanmış Sütten Üretilen Sünme Peynirlerinin Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 17-19 Nisan 2014, 750-754s. Adana.
- Oğan, Y., Büyükyılmaz, S. (2020). Karadeniz Bölgesinin Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*: 4 (3), 337-354. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1310801>
- Okur, Ö. D., Güzel-Seydim, Z. (2009a). Geleneksel Dolaz Peynirinin (Yörük peyniri) Üretim Karakteristikleri. *Süt Dünyası*. Yıl 4 Sayı 22. Eylül-Ekim 2009.
- Okur, Ö.D., Güzel-Seydim, Z. (2009b). Geleneksel Dolaz Peynirinin (Yörük peyniri) Üretim Karakteristikleri. *Pamukkale Süt ve Süt ürünleri Sempozyumu*. 21-23 Mayıs 2009. Denizli.
- Okur, Ö.D., (2010). Geleneksel Dolaz Peyniri Ürün Karakteristiklerinin Belirlenmesi ve Üretim Standardizasyonu. Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Doktora Tezi, 177s, Isparta.
- Okur, Ö. D., Güzel-Seydim, Z. (2011). Geleneksel Dolaz peynirinin üretim yönteminin, mikrobiyal ve uçucu aroma bileşen içerikleriyle duyuşal özelliklerinin belirlenmesi. *Gıda*, 36(2), 83-88.
- Onur, B. B., Biber, N. A. (2015). Peynir aşkına (3. Baskı). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Ormancı, F.S.B. (2020). Süt Hijyeni ve Teknolojisi, Nobel Tıp Kitapları, Bölüm 6, Yoğurt Teknolojisi, 113-145. Ankara.
- Ormancı, F.S.B. (2020). Süt hijyeni ve Teknolojisi, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri
- Otyzbay, Z. (2019). Ayran sözcüğünün etimolojisi, anlamı ve Türk kültüründeki yeri. *Türk Dünyası Araştırmaları*, 123(242), 219-232.
- Öney Tan, A. (2010). Türk Mutfağında Süt Ürünlerinde Yanık Lezzetler: Denizli Yoğurdu, Antalya-Korkuteli Yanıksı Dondurması. I. Uluslararası "Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar" Sempozyumu (15-17 Nisan 2010), Tekirdağ, 169-170.
- Öründü, S., & Tarakçı, Z. (2024). Farklı Süt İşletmelerinde Üretilen Tel Peyniri Örneklerinin Biyokimyasal Ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi. *Akademik Ziraat Dergisi*, 13(2), 329-338.
- Özdemir, N., Özdemir, E. (2020). Yaratıcı Kentler Ve Yaşayan Kültür. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 2-23.
- Özkaya, F. D., Gün, İ. (2008). Anadolu'da peynir kültürü. ICANAS 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Eylül 2007, Ankara.
- Öztürk, E., Yaman, H. (2019). Dondurmanın Tarihîsel Gelişimi ile Kültürlerarası Düzeyde Karşılaştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*: 7 (3), 2336-2359. doi: 10.21325/jotags.2019.475
- Özünlü, B. T., Koçak, C. (2010). Süte Farklı Isıl İşlem Uygulamalarının Ayran Kalitesine Etkisi. *Gıda*, 35(5), 355-362.
- Pamuk, Ş. (2017). Geleneksel Afyon Kaymağı Üretimi. *Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi*, 12 (1), 84-89. doi: 10.17094/ataunivbd.309780
- Patır, B., Ateş, G. (2002). Kurut'un Mikrobiyolojik ve Kimyasal Bazı Nitelikleri Üzerine Araştırmalar. *Türk J Vet Anim Sci*, 26: 785-792.

- Pudja, P., Djerovski, J., Radovanovic, M. (2008). An Autochthonous Serbian Product-Kajmak Characteristics and Production Technology Procedures. *Dairy Science & Technology*, 88, 163-172. doi: 10.1051/dst:2007023
- Sadeyağ Hakkında. Erişim adresi: <https://www.abamor.com.tr/icerik/8/sade-yag-hakkinda/> Erişim tarihi: 08 Ağustos 2022.
- Sağdıç, O., Dönmez, M., Demirci, M. (2004). Comparison of characteristics and fatty acid profiles of traditional Turkish yayık butters produced from goats’ ewes’ or cows’ milk. *Food Control*, 15 (6), 485-490. DOI: 10.1016/j.foodcont.2003.07.003
- Sarı, K. (2016). Mengen Peynirinin Yapılışı, Kimyasal, Biyokimyasal, Tekstürel ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Abant İzzet Baysal Üniversitesi Fen Bilimleri Ens. Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Bolu, Türkiye.
- Sarıözkan, S. (2011). Türkiye’de manda yetiştiriciliği’nin önemi. *Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 17(1), 163-166. URL: <https://app.trdizin.gov.tr/makale/TVRBNU5qVXhNUT09/turkiye-de-manda-yetistirciligi-nin-onemi>
- Sarıtaş, S. (2023). Coğrafi İşaretleri Açısından Balıkesir İli Üzerine Bir Değerlendirme. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, (19), 308-325.
- Say, D., Çayır, M. S., Güzeler, N. (2020). Dairy Products Made from Yogurt in Hatay Region. *Turkish Journal of Agriculture – Food Science and Technology*, 8(4): 882-888, 2020 DOI: <https://doi.org/10.24925/turjaf.v8i4.882-888.3058>
- Say, D., Çayır, M. S., Güzeler, N. (2020). Hatay Bölgesinde Hammaddesi Yoğurt Olan Süt Ürünleri. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi*, 8(4), 882-888.
- Seçim, Y., Uçar, G. (2017). Evaluation of the desserts; which are hosmerim, cheese halva, kunafah produced in Turkish cuisine-in aspect of tourism. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, 3(5 S), 1478-1484.
- Seçkin, A. K., B. Ergönül, H. Tosun, Ergönül, P. G. (2009). Effects of Prebiotics (İnulin and Ructo-oligosaccharide) on Quality Attributes of Dried Yoghurt (Kurut). *Food Sci Technol Res*, 15 (6), 605-612.
- Seçkin, A.K., Baladura, E. (2011). Süt ve süt ürünlerinin fonksiyonel özellikleri. *Celal Bayar University Journal of Science*, 7(1), 27-38.
- Sert, D., Akın, N. (2008). Türkiye’de bazı önemli Tulum peyniri çeşitlerinin geleneksel üretim metotları. *Türkiye*, 10, 21-23.
- Shen, Y., Kim, D. H., Chon, J. W., Kim, H., Song, K. Y., Seo, K. H. (2018). Nutritional effects and antimicrobial activity of kefir (Grains). *Journal of Dairy Science and Biotechnology*, 36(1), 1-13. <https://doi.org/10.22424/jmsb.2018.36.1.1>
- Shortt, C. (1999). The probiotic century: Historical and current perspectives. *Trends in Food Science and Technology*, 10(12), 411-417.
- Siyamoğlu, B. (1961). Türk Tarhanalarının Yapılışı ve Terkibi Üzerine Bir Araştırma. İzmir: Ege Üniv, Ziraat Fak.
- Solanki, K. K., Ghosh, B. C. (2021). Process optimization of fortified sweetened milk kefir. *Indian Journal of Dairy Science*, 74(2). <https://doi.org/10.33785/IJDS.2021.v74i02.004>
- Sserunjogi, M. L., Abrahamsen, R. K., Narvhus, J. (1998). A review Paper: Current Knowledge of Ghee and related Products. *International Dairy Journal*. 8, 677-688. doi: 10.1016/S0958-6946(98)00106-X
- Şabanözü. Dondurma Helvası. <https://www.sabanozu.net/dondurma-helvasi>
- Şahan, Y., Yiğit, A., İrkin, R., Korukluoğlu, M. (2006). Höşmerim tatlısının kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi. *Türkiye 9. Gıda Kongresi*; 24-26 Mayıs 2006, 24-25.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi İşaretlerin Önemi ve Vize (Kırklareli)’nin Coğrafi İşaretleri . *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* , (15) , 23-37 .
- Şanlı, T., Sezgin, E., Şenel, E., Benli, M. (2011). Geleneksel Yöntemle Ayran Üretiminde Transglutaminaz Kullanımının Ayranın Özellikleri Üzerine Etkileri . *Gıda* , 36 (4) , 217-224.

- Şanlı, T., Anlı, E. A. (2020). Use of kefir in çokelek cheese production. *GIDA* 45(1) 139-149 DOI: 10.15237/gida.GD19162
- Şanlıdere Aloğlu H, Turhan İ, Öner Z. (2001). Minci (Minzi) Peynirinin Özelliklerinin Belirlenmesi. *Gıda* 37 (6) : 349-354.
- Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı). Coğrafi İşaret Belgesi (Tescil tarihi: 06.07.2018, Belge no: 363). Türk Patent Enstitüsü, Ankara.
- Şenel, E., Atamer, M., Öztekin, Ş. (2010). Yayıklama parametrelerinin yayık ayranı ve yayık tereyağı'nın bazı nitelikleri üzerine etkisi. *Gıda/ The Journal Of Food* 35(4), 267-274.
- 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.
- Tamer, C. E., Kumral, A., Aşan, M., Şahin, İ. (2007). Chemical compositions of traditional tarhana having different formulations. *Journal of food processing and preservation*, 31(1), 116-126.
- Tamime, A. Y. (2002). Fermented milks: a historical food with modern applications—a review. *European Journal of Clinical Nutrition*, 56(4), S2-S15.
- Tamime, A. Y., Muir, D. D., Khaskheli, M., Barclay, M. N. I. (2000). Effect of Processing Conditions and Raw Materials on the Properties of Kishk 1. Compositional and Microbiological qualities. *LWT-Food Science and Technology*, 33(6), 444-451.
- Tamime, A. Y., O'Connor, T. P. (1995). Kishk – A Dried Fermented Milk/Cereal Mixture. *Int Dairy J*, 5(2), 109-128.
- Tamime, A.Y., Robinson, R.K. (1999). *Yoghurt Science and Technology*, 2nd edn, pp 261 – 366. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Tamuçay-Özünlü, B., Koçak, C. (2010). Farklı inkübasyon sonu asitliğinin ayran kalitesine etkisi. *Gıda*, 35(2), 113-119.
- Tan, A. Ö. (2011). *Yoghurt in the Turkish Kitchen*. Helen Saberi (Ed.). Cured, Fermented and Smoked Foods içinde, (s. 322-332), Prospect Books, Great Britain.
- Tarakçı Z, Küçüköner E, Yurt B. (2001). Ordu ve yöresinde imal edilen keşin yapılışı ve bazı özellikleri üzerine bir araştırma. *GIDA*, 26 (4) 295-300.
- Tarakçı, Z., Çoşkun, H., Tunçtürk, Y. (2004). Some properties of fresh and ripened herby cheese, a traditional variety produced in Turkey. *Food Technology Biotechnology*, 42(1), 47-50.
- Tarakçı, Z., Dogan, I. S., Koca, A. F. (2004). A traditional fermented Turkish soup, tarhana, formulated with corn flour and whey. *International journal of food science & technology*, 39(4), 455-458.
- Tekinşen, O. C., Tekinşen, K. K. (2008). *Dondurma: Temel Bilgiler, Teknoloji, Kalite Kontrolü*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Tokatlı F. (2011). Geleneksel Olarak Üretilen Kış Yoğurdunun Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Depolamanın Etkisi. *Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü yüksek lisans tezi*.
- Tonya tereyağı. Erişim adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/> Erişim tarihi: 14 Mayıs 2022.
- Toroğlu, E., Karademir, N., Tıraş, M. (2012). Kahramanmaraş'ta Dondurmacılık ve Ortaya Çıkardığı Mevsimlik Göç. *Doğu Coğrafya Dergisi*: 17 (27), 273-290. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/26989>
- Tosun, H., Demirel, N.N. (2006). *Lactobacillus acidophilus* ve bifidobakterlerin özellikleri ve süt endüstrisinde kullanımı. *Akademik Gıda*, 4(21), 1314.
- Turgay, Ö., Aksakal, D.H., Sünnetçi, S., ve Çelik A.B. (2010). A Survey of Aflatoxin M1 Levels in Kahramanmaraş Cheese. *Türk. J. Vet. Anim. Sci.*, 34(6): 497-500.
- Türk Gıda Kodeksi (2011). Resmi Gazete Tarihi: 29/12/2011, Resmi Gazete Sayısı: 28157.
- Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği. (Tebliğ No: 2022/7) Resmi Gazete Tarihi: 19/4/2022, Resmi Gazete Sayısı: 31814. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2022/04/20220419-4.htm>
- Türk Gıda Kodeksi Dondurma Tebliği. (Tebliğ No: 2004/45). Resmi Gazete Tarihi: 13/1/2005, Resmi Gazete Sayısı: 25699. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2005/01/20050113-13.htm>

- Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği (Tebliğ No: 2005/19). Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Ankara.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Bartın İncir Dondurması. No: 568. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/5adc3ff6-8061-4623-bf3b-b9d0dfe02bba.pdf>
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Görele Dondurması. No: 436. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/4a04a494-b8a1-43be-90f4-27e06012a740.pdf>
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Maraş Dondurması. No: 344. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/344.pdf>
- Türk Standartları Enstitüsü (2004). Tarhana Standardı, TS 2282, Resmi Gazete.
- Türkmen, N. (2019). Bazı Yabani Orkide Türlerinden Elde Edilen Saleplerin Maraş Usulü Dondurma Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması. (Doktora tezi). Ankara Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Uçgun, D., Işık, N. (2018). Geleneksel Bir Lezzet: Horç Peyniri, Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi Cilt: 2, Sayı: Ek.1, Bahar: 177-188, 2018 e-ISSN: 2602-3008
- Uhri, A. (2017). Armola ve Kopanisti Üzerinden Peynirin Serüveni. Gastro Metro Dergisi (Doğan Ofset Yayıncılık ve Matbaacılık, İstanbul).
- Ulu, E. K. (2019). Türk mutfak kültüründe peynir tatlıları. Aydın Gastronomy, 3(1), 37-42.
- Uysal, H., Akbulut, N., Kavas, G., Kesenkaş, H. (1998). Abaza peynirinin yapılışı ve özellikleri üzerine bir araştırma. V. Süt ve Ürünleri Semp. Geleneksel Süt Ürünleri. Milli Prodüktivite Yayınları No: 621. Ankara.
- Uysal, H., Kavas, G., Akbulut, N. (1998). Çerkes peynirinin yapılışı ve özellikleri üzerine bir araştırma. V. Süt ve Ürünleri Semp. Geleneksel Süt Ürünleri. Milli Prodüktivite Yayınları No: 621. Ankara.
- Uzay, M., Öztürk, H.İ., Buzrul, S., Maskan, M. (2021). A study on rheological properties, sensory evaluation and shelf life of ayran-shalgam mixtures. Journal of Food Science and Technology, 58(7), 2479-2486.
- Ünsal, A. (1997). Süt uyuyunca-Türkiye peynirleri, 8. Baskı. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Ünsal, A. (2007). Silivrim Kaymak, Türkiye’nin Yoğurtları. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Wang, B., Wang, J., Xu, L. Y., Zhang, J. H., Ai, N. S., Cao, Y. P. (2020). Characterization of the Key Odorants in Kurut with Aroma Recombination and Omission Studies. J Dairy Sci, 103 (5), 4164-4173.
- Yalçın, S., Ardic, M., Nizamlioğlu, M. (2007). Urfa peynirinin bazı kalite nitelikleri. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 2(3), 95-90.
- Yazıcı, F., Dervişoğlu, M., Temiz, H. (1998). Külek peynirinin duyuşal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri. V. Süt ve Ürünleri Semp. Geleneksel Süt Ürünleri. Milli Prodüktivite Yayınları No: 621. Ankara.
- Yeniçeri, Ş. A., Göçer, E. M. Ç., Küçükçetin, A. (2021). Probiyotik Bakteri İçeren Ayranın Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Akademik Gıda, 19(4), 414-423.
- Yerli, Y., Şen, A. Özbay, M. (2018). Dolaz Peyniri Üzerine Nitel Bir Araştırma: Yalvaç Örneği . Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi , Ek Sayı 1 , 630-636 . Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/guntad/issue/38617/448185>.
- Yıldız, F. (2016). Development and manufacture of yogurt and other functional dairy products. CRC press.
- Yoldaş M, Kınık Ö, Akan E. , Yerlikaya O. (2019). A traditional cheese from Greece to Turkey: Armola International Journal of Dairy Technology .72(4): 601-609.
- Yüksekdağ, Z. N., Beyatlı, Y., Aslim, B. (2004). Determination of some characteristics coccoid forms of lactic acid bacteria isolated from Turkish kefir with natural probiotic. LWT-Food Science and Technology, 37(6), 663-667. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2004.02.004>