

7

Bölüm

KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ'NDE GELENEKSEL SÜT ÜRÜNLERİ

Fatma Kaya YILDIRIM¹

Canan HECER²

■ GİRİŞ

Kıbrıs, tarihi boyunca birçok yönetimin idaresine girmiş olup pek çok medeniyetin etkisinde kalmış olması sebebiyle güçlü bir kültürel geçmişe ve çeşitliliğe sahip bir adadır. Ada üzerinde yaşayan iki büyük toplum olan Rumlar ve Türklere ait ortak yeme-içme kültürü geçmiş yıllarda var olan toplumların alışkanlıklarıyla da harmanlanmış ve günümüze taşınmıştır.

Dünya nüfusunun büyük bir kısmı tarafından sürekli tüketilen süt ürünleri yaşamlarımızın vazgeçilmezlerindedir. Adamızda süt ürünleri, özellikle peynir üretimi uzun yıllardır süregelen bir gelenektir. Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde süt ürünleri koyun, keçi, inek sütünden veya karışımlarından tamamen geleneksel yöntemlerle üretilirken, geleneksel üretim adımlarının endüstriyel yöntemlerle de modifiye edildiğine rastlanılmaktadır. Kıbrıs'a ait geleneksel süt ürünlerinden olan hellim her iki şekilde de yaygın olarak tüketilen geleneksel bir süt ürünüdür.

Birçok süt ürünü evlerde hazırlanabilir veya dünyanın her yerinde yüksek miktarlarda endüstriyel olarak üretilip tüketilebilmektedir. Bazı süt ürünlerinin elde edilebilmesi için çeşitli laktik asit bakterilerinin (LAB) katılımıyla fermentasyon teknolojileri de kullanılmaktadır. Laktik asit fermentasyonu sütün tadını

¹ Dr., Yakın Doğu Üniversitesi Veteriner Hekimliği Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü, fatma.kaya@neu.edu.tr, ORCID iD: 0000-0003-1281-846X

² Prof. Dr., Kıbrıs Batı Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, c.hecer@cwu.edu.tr, ORCID iD: 0000-0003-1156-9510



Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde geleneksel süt ürünleri, kültürel ve ekonomik açıdan büyük önem taşımaktadır. Hem geleneksel küçük ölçekli işletmelerin hem de yüksek kapasiteli endüstriyel üretim işletmelerinin, ürünlerin orijinal karakterlerini koruyabilmesi için hijyen şartlarına dikkat etmeli ve belirlenmiş standartlarına göre denetimlere tabi tutulmalıdır. Bu bağlamda süt ürünlerinin yapımıyla ilgilenen tüm alanlarda, soğuk süt uygulanması, personelin düzenli aralıklarla eğitimi, üretim süreci sırasında kritik kontrol noktalarının dikkatlice belirlenmesi ve izlenebilirliği, son ürünün raf ömrü boyunca iyi depolama koşullarının sağlanmasının ürün kalitesi üzerinde oldukça etkilidir. Hijyenik uygulamalar dahil olmak üzere çeşitli faktörlerden etkilenebilen başta hellim olmak üzere diğer tüm süt ürünlerinin üretimiyle alakalı tüm işletmelerin gıda güvenliği gerekliliklerine ve mevzuatına uyum sağlaması, halk sağlığı ve K.K.T.C.'nin geleneksel ürünü olan hellimin kırsal kalkınması ve korunması için büyük önem taşımaktadır.

■ KAYNAKLAR

- Avrupa Komisyonu. (2021). <https://www.abbilgi.eu/tr/avrupa-komisyonuxalloymi/halloumi/hellimi-%E2%80%98menseismi-ko.html> (5 Ağustos 2024'de erişildi).
- Anonim. (2006). Tarım ürünleri ve gıdalarının menşei isim ve coğrafi işaretleri yasası 139(L), Sayı 5583. Hellim Tescilli Rum başvurusu.
- Anonim. (2021). Commission Implementing Regulation (EU) 2021/591 of 12 April 2021 entering a name in the register of protected designations of origin and protected geographical indications ('Χαλλούμι'/'Halloumi'/'Hellim' (PDO)). Official Journal of the European Union, 125, 13.
- Durlu, Ö.F. ve Gün, İ. (2007). Anadolu'da peynir kültürü, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Kitabı, 10-15.
- Economides, S., Geoghiades, E., Mavrogenis, A.P. (1987). The effect of different kinds of milk on the yield and chemical composition of Halloumi cheese. Agricultural Research Institute, Ministry of Agriculture and Natural Resources, Nicosia, Cyprus.
- Erbay, Z., Koca, N., Üçüncü, M. (2010). Hellim peynirinin bileşimi ile renk ve dokusal özellikleri

- arasındaki ilişkiler. *Gıda Dergisi*, 35.
- Gezer, C., Kabaran, S. ve Yücecan, S. (2012). Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin vazgeçilmez geleneksel peynirleri hellim ve nor: Besin ögesi bileşimleri. (29 Temmuz 2024).
- Gibbs, P., Morphetou, R., Savva, G. (2004). Halloumi: Exporting to retain traditional food products. *British Food Journal*, 106, 569-576.
- Hecer, C., Ulusoy, B., Öztürk, K., Mahrum, L., Berkan, Ş., Dönmezer, D. & Birgül., R. (2017). Her Yönüyle Hellim. Kıbrıs Türk Sanayi Odası. 2. Basım, Okman Printing, K.K.T.C
- Hecer, C., Ulusoy, B.H., & Kaynarca, H.D. (2019). Kıbrıs Lezzeti: Hellim. *Türkiye Klinikleri Food Sciences-Special Topics*, 5(1), 181-185.
- Koçak, P. (2014). Aydın ilindeki mandıralarda üretilip satışı sunulan beyaz, tulum, kaşar ve lor peynirlerinin mikrobiyolojik kalitesinin araştırılması. Master Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi.
- Osam N., Kasapoğlu M.K. (2010). Hellim: Kültürel bir değer kimlik çözümlemesi. *Millî Folklor*, 87.
- Özçil, İ.E. (2023). Comparison of chemical analysis to traditional homemade and industrial halloumi cheese produced in Northern Cyprus. *21. Yüzyılda Fen ve Teknik Dergisi*, 10(20), 64-72.
- Papademas P. (2006). Halloumi cheese. *Brined Cheeses*, 1, 117-138.
- Papademas, P., Bintsis, T., Alichanidis, E., Ardö, Y. (2018). Whey cheeses (heat coagulated). In *Global Cheesemaking Technology* (pp. 446-452). Wiley
- Solak, B.B. (2013). Farklı tip peynirler kullanılarak üretilen eritme tipi peynirlerin üretimi esnasında uygulanan işlem parametrelerinin peynirin bazı özellikleri üzerine etkisi. Doktora tezi, Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, s. 313, Konya-Türkiye
- Ulusoy, B.H., Hecer, C., & Berkan, Ş. (2020). Investigation of microbiological hazards in traditional Halloumi/Hellim manufacturing process. *Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi*, 15(3), 196-206.
- Ulusoy B.H., Kaya Yıldırım F., Kaynarca H.D., Berkan, Ş., Kademi, H.I., Hecer, C. (2023). Investigation of quality characteristics of industrially produced halloumi cheese. *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 70, 1-8.
- Yıldırım, F.K. ve Ulusoy, B.H. (2022). Sokak Gıdaları: Halk Sağlığı ve Kuzey Kıbrıs'tan Örnekler. *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*, 93(2), 166-172.
- Yorgancıoğlu, O.M. (2000). Kıbrıs Türk folkloru: Duydum, Gördüm, Yazdım. Cambulat Basımevi, G. Mağusa.