

Buzdolabı ve Oda Sıcaklığında Depolanan Bitkisel Yağ ile Kaplanmamış Labneh'lerin (Konsantre Yoğurt) Mikrobiyolojik Özellikleri¹

Nuray Şahan², Işıl Var³, Dilek Say⁴, Emine Aksan⁵

Özet:

İnek ve keçi sütleri kullanılarak yapılan yoğurtlar, direk olarak ve süzöldükten sonra labneh yapımında kullanılmış ve elde edilen bu labneh'ler (konsantre yoğurtlar) üzerileri bitkisel yağ ile kaplanmadan hem oda hem de buzdolabı sıcaklığında depolanmışlardır. Sonuç olarak her iki depolama sıcaklığında toplam aerobik mezofilik bakteri sayımlarında depolama boyunca düşüş gözlenmiştir. Maya ve küf sayılarında özellikle oda sıcaklığında depolanan örneklerde depolama boyunca artma görölmüştür. Depolamanın başında yüksek olan aerobik spor yapan bakteri sayısı depolama boyunca düşüş göstermiştir. Buzdolabı sıcaklığında depolanan örneklerdeki psikrotrof bakteri sayısı 60. günden sonra kaydedeler bir düşme gösterirken, oda sıcaklığında depolanan örneklerde bu düşüş daha az olmuştur. İstatistik analiz sonuçlarına göre sütün çeşidi ve yoğurdun süzölmüş olmasının ve bunların interaksiyonlarının toplam aerobik mesofilik ve psikrotrof bakterilerin gelişmesi üzerine bir etkisi görölmemiştir ($P>0.05$). Bununla beraber, depolama süresi aerobik mezofilik bakteri ve spor yapan aerob bakteri gelişimi üzerine ($P<0.01$) düzeyinde etkili bulunurken, maya, küf ve psikrotrof bakteri sayıları üzerinde $P<0.05$ düzeyinde etkili olmuştur. Örneklerin hiç birinde koliform bakteri ve *E. coli* tespit edilememiştir. Labneh'ler oda sıcaklığında çok kısa bir sürede tüketilmeleri gerekirken, buzdolabı sıcaklığında 180 gün tüketilebilecek durumda olabilmektedirler.

¹ Bu çalışma Acta Alimentaria 2004 33(2) 175-182 künyesi ile "Microbiological properties of Labneh (concentrated Yoghurt) stored without vegetable oil at room or refrigeration temperatures" adı ile yayınlanmış makalenin Türkçe özetidir.

² Doç. Dr., ³ Yrd. Doç. Dr., ⁵ Arş. Grv. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Balcalı Adana. Yazışmalardan sorumlu yazarın E-posta adresi ivar@mail.cu.edu.tr

⁴Yüksek Gıda Mühendisi