

**No: 532 – Mahreç İşareti**

**ANTAKYA TUZLU YOĞURDU**

Tescil Ettiren

**ANTAKYA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.05.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 532
<b>Tescil Tarihi</b>	: 10.09.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2019/055
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09.05.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Antakya Tuzlu Yoğurdu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cumhuriyet Mah. Adnan Menderes Cad. Seçmen Apt. No:24/2 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Antakya Tuzlu Yoğurdu ibaresi, aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Antakya Tuzlu Yoğurdu ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ayrıca, ürün ambalajında “ısıtılmış fermente süt ürünü” ifadesi yer alır. Ürünün geleneksel ve endüstriyel olmak üzere iki üretim şekli bulunmakta olup, geleneksel yöntemle üretilen tuzlu yoğurtların ambalajında “geleneksel üretim”, endüstriyel yöntemle üretilen tuzlu yoğurtların ambalajında “endüstriyel üretim” ifadesi yer alır.



### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Antakya Tuzlu Yoğurdu Hatay ili ve ilçelerinde üretilen, geçmişi 80-100 yıl kadar geriye dayanan, inek veya keçi sütlerinden üretilen, yoğurdun süzülmesi, tekrar sulandırılması (isteğe bağlı olarak), geniş bakır kalaylı leğenlerde veya kazanlarda pişirilmesi ve belli bir kıvama geldiğinde ise tuz ilavesinin yapılması ile üretilen fermente bir süt ürünüdür.

Ekşi ve tuzlu tadının yanı sıra, geleneksel üretim metoduna göre odun ateşinde pişirilenlerde dumandan dolayı hafif tütsülenmiş tat ve koku olur. Sanayi üretiminde bu tütsü tat ve koku olmaz ancak kıvam ve ekşimsi tat bulunur.

### **Bileşen Listesi:**

Antakya Tuzlu Yoğurdu üretiminde çoğunlukla ve geleneksel olarak keçi sütü tercih edilmesine karşın, artan talep doğrultusunda inek sütünden de yararlanır. Keçi sütünden üretilen yoğurtlar daha beyaz, parlak ve pürüzsüz olur. Üretiminde maya olarak daha önceden hazırlanmış yoğurt, kaya tuzu (NaCl), üzerini kaplamak için ise genellikle zeytinyağı kullanılır.

### **Renk özellikleri:**

Keçi sütünden üretilen Antakya Tuzlu Yoğurdu porselen beyazı renginde iken, inek sütünden üretilen Antakya Tuzlu Yoğurdu beyazdan krem rengine kadar değişen renk tonlarına sahiptir. Bu durum Antakya Tuzlu Yoğurdunda pişirme esnasında meydana gelen kimyasal reaksiyonlardan (Maillard reaksiyonu) kaynaklanır.

### **Duyusal özellikler:**

Antakya Tuzlu Yoğurdu belirgin olarak pişirme işleminden dolayı pişmiş yoğurt tadı ve aromasına, pişirmeden kullanılan malzemeye bağlı olarak tütsülenmiş aromaya, laktik asit fermantasyonu ve koyulaştırmadan kaynaklı olarak ekşi tada, üretiminde kullanılan tuz nedeniyle de tuzlu bir tada sahiptir. Sanayi üretiminde tütsü tat ve koku olmaz ancak kıvam ve ekşimsi tat bulunmaktadır.

Ekşi ve tuzlu tat dil üzerinde belirgin bir etki bırakırken, tütü aroması koklama ve yenildikten sonra genizde bırakılan etki ile hissedilir. Keçi sütlerinden üretilen Antakya Tuzlu Yoğurdunda, belirgin olarak mumsu ve keçimsi aroma da hissedilir. Ayrıca, keçi sütünden üretilen Antakya Tuzlu Yoğurdu yapı olarak elde ve dil üzerinde pürüzsüz, kremi ve ağızda ise ağzın içini sıvayan bir yapı gösterirken, inek sütünden üretilen Antakya Tuzlu Yoğurdunda yapı pürüzlüdür ve dil üzerinde pütürlü bir yapı hissedilir. Kıvamı koyudur. Şeklini muhafaza edebilen ancak sürülebilir bir yapıdadır. Pişirme esnasındaki koyulaştırma oranına göre serum ayrılması (su sızması) çok az görülür veya hiç görülmez.

### Antakya Tuzlu Yoğurdunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Süt proteini KM'de (en az) (%)	34,8
Süt yağı KM'de (en az) (%)	29,3
Tuz (NaCl) KM'de (en çok) (%)	17,7
Kuru madde (en az) (%)	22,5
Titrasyon asitliği (ağırlıkça) (Laktik asit cinsinden) (%)	2,7

#### Uçucu bileşikler:

Antakya Tuzlu Yoğurdunda 50'nin üzerinde uçucu bileşen bulunur. Bu bileşenlerden 30'a yakını aroma aktiftir. Aromaya en fazla katkı yapan bileşenler etilbutanoat, metiyonal, etanoik, butanoik ve hekzanoik asitlerdir. Ayrıca, Antakya Tuzlu Yoğurdunda pişirme işleminden kaynaklı Maillard reaksiyonu ürünlerine (asetofenon, asetoaseton, 2-furankarboksaldehit, 5-metilfurfuraldehit ve 5-hidroksimetilfurfural) rastlanır.

#### **Üretim Metodu:**

##### Geleneksel Üretim:

Üretim aşamaları sırasıyla; sütün yoğurda işlenmesi, yoğurdun süzülmesi, yoğurdun pişirilmesi, yoğurt belli bir kıvamda geldiğinde tuz ilave edilmesi, geniş leğenlerde soğutulması ve ambalajlanması şeklindedir. Bu üretim şeklinde parametreler geleneksel olarak belirlenir. Yoğurt üretimi için süt kaynatılır ve el yakmayacak sıcaklığa (45-50°C) kadar soğutulur. Soğutulan süt daha önceden üretilen yoğurt ile mayalanır. Maya miktarı kullanılan sütün %1-3'ü kadar olmalıdır. Sütün etrafı bez ile kaplanır ve sıcak bir ortamda (35-45°C) kontrolsüz olarak uyumaya (fermantasyona) bırakılır. Üretilen yoğurtlar bir bez yardımıyla süzülür. Süzme yoğurtlar genellikle bir hafta boyunca biriktirilir. Pişirmeden önce yoğurt isteğe bağlı olarak bir miktar su ile tekrar sulandırılır ve geniş leğenlerde tahta bir kürek yardımıyla sürekli karıştırılarak kaynatılır. Kaynatma için kuru dal veya çalılar kullanılır. İncir ağacından elde edilen dallar daha çok tercih edilir. Karıştırarak kaynatma işlemi yoğurdun miktarına göre 45 dakika ile 1,5 saat arasında değişebilmektedir. Kaynama sırasında suyunu kaybeden yoğurdun kıvamı arttıkça yüzeyde iri köpükler oluşmakta ve köpükler patlamaya başlamaktadır. Patlayan köpüklerden gelen yoğurt damlalarının yaklaşık 1 metreye kadar sıçraması durumunda %2-5 oranında tuz ilave edilir. Karıştırarak pişirmeye bir müddet daha devam edilir. Daha sonra, tuzlu yoğurt geniş leğenlere aktarılarak soğumaya bırakılır. Soğuyan tuzlu yoğurtlar daha sonra cam veya plastik ambalajlara konur ve üzerine genellikle zeytinyağı dökülerek hava ile teması kesilir. Böylece yüzeyde maya-küf gelişimi engellenir. Pişirme işleminden sonra enzimatik ve mikrobiyolojik aktiviteler durduğundan ve ürünün hava ile teması kesildiğinden ürün buzdolabı sıcaklığında en az 6 ay kadar dayanabilmektedir.

Antakya Tuzlu Yoğurdunun geleneksel üretimi Antakya içinde farklılıklar gösterebilir. Bu farklılıklardan ilki Antakya Tuzlu Yoğurduna işlenecek yoğurdun bekleme süresidir. Bazı yörelerde yoğurt mayalandığı gün, bazılarında sonraki gün, bazılarında ise birkaç gün biriktirildikten sonra tuzlu yoğurt üretimine geçilir. Bir diğer fark ise bazı yörelerde yoğurdun bezde süzdürülmeden tuzlu yoğurt üretilmesidir.

##### Endüstriyel Üretim:

Endüstriyel üretim aşamaları sırasıyla; klarifikasyon, standardizasyon, homojenizasyon (isteğe bağlı), ısıtma işlemi (90-95°C'de 5-10 dakika), soğutma (44-45°C), inokülasyon (%1-2), dolun, inkübasyon (42-43°C'de 3-3,5 saat), ön soğutma ve soğuk depolama (4°C'de 1 gün) işlemleri ile başlar. Bu şekilde üretilen yoğurt bez torbalarda süzülür. Süzme yoğurt daha sonra küçük ölçekli üretim yerlerinde gazlı ocaklar üzerinde, daha büyük süt işletmelerinde ise çift cidarlı sıyrıcılı karıştırıcılı tanklarda pişirilir. Bu tanklarda ısıtma buhar marifetiyle yapılmaktadır. Geleneksel üretimdekine benzer şekilde suyunu buharlaşma ile kaybederek kuru maddesi yaklaşık iki kat artan yoğurda, yüzeydeki köpükler patlamaya başlayınca %2-5 oranında tuz katılır. Bir müddet daha pişirme

işlemine tabi tutulur. Akabinde soğuması için paslanmaz çelik teknelere alınır ve cam veya plastik ambalajlara dolum yapılır.

### **Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Antakya Tuzlu Yoğurdunun Hatay ili ile özdeşleşmesi ve üretiminin ustalık gerektirmesi nedeniyle üretim aşamalarının tamamı Hatay'da gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetim mercii Antakya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliğinde görevli, ürün hakkında bilgi sahibi birer kişiden oluşur. En az üç kişiden oluşacak denetim mercii yılda bir defa denetim yapar. İhtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman denetim yapılabilir.

### **Denetim kriterleri :**

1. Ürünün üretildiği coğrafi alanın (görsel, belge) kontrolü
2. Üretim aşamalarının kontrolü
3. Gerekli görüldüğünde Maillard reaksiyonu ürünleri GC-MS Analizi (asetofenon, asetoaseton, 2-furankarboksaldehit, 5-metilfurfuraldehit ve 5-hidroksimetilfurfural) yapılabilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.