

## **mTG VARLIĞINDA PROSES (ERİTME) PEYNİR ÜRETİM KOŞULLARININ OPTİMİZASYONU**

mTG aracılığı ile matriks tasarımı gerçekleştirilen eritme peynirlerde en önemli sorun kuru haşlama işlemi sırasında yeterli erimenin sağlanamamasıdır. Bu sorunun çözümü ve mTG kullanımının optimizasyonu için uluslararası bir enzim üreticisi firmanın talebi ve mali desteği ile gerçekleştirilen proje kapsamında peynirde erimenin sağlanabilmesi için kritik öneme sahip matriks bileşenleri ve interakasyonları araştırılmış ve yaklaşık 1 yıllık bir ön deneme sürecinden sonra erimede etkili faktörlerin roller belirlenmiştir. mTG tarafından tetiklenen proteinlerarası ilave kovalent bağların yarattığı olumsuz reolojik özellikler proje kapsamında geliştirilen üretim akış programı ile giderilmiştir. Projenin finansal destekçisi olan firma üretim sürecini kayıt altına almak amacıyla uluslararası patent başvurusu yapmıştır. Proje toplam 2.5 yıl sürmüştür ve başarı ile sonuçlanmıştır.