

1. ULUSLAR ARASI  
“ADRIYATİK’TEN KAFKASLAR’A  
GELENEKSEL GIDALAR”  
SEMPZYUMU  
BİLDİRİ KİTABI



THE 1<sup>ST</sup> INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON  
“TRADITIONAL FOODS  
FROM ADRIATIC TO CAUCASUS”  
PROCEEDINGS BOOK

15-17 APRIL 2010 TEKİRDAĞ / TURKEY

# 1. ULUSLAR ARASI “ADRIYATİK’TEN KAFKASLAR’A GELENEKSEL GIDALAR” SEMPZOYUMU

## BİLDİRİ KİTABI - PROCEEDINGS BOOK

TEKİRDAĞ

**Dizgi- Kapak**

**Typesetting-Cover Design** : Kadir Gürbüz GÜNER

**Baskı**

: Başak Ofset

**Press**

Davutpaşa Litros Yolu 2. Matbaacılar Sitesi

1A-3 Topkapı – İSTANBUL

0212 613 0063



**İsteme Adresi - Request Address:**

Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Gıda Mühendisliği Bölümü

Tekirdağ – Türkiye

**Tel:** +90 282 293 1442 – 125

**e-mail:** kguner@nku.edu.tr

©2010, Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – TEKİRDAĞ

ISBN: 978-605-4265-02-2

- ULUSLAR ARASI “ADRIYATİK’TEN KAFKASLAR’A GELENEKSEL GIDALAR” SEMPZOYUMU BİLDİRİ KİTABINDA YER ALAN MAKALELERİN TÜM SORUMLULUĞU YAZARLARINA AİTTİR.
- THE ARTICLES AND STATEMENTS PUBLISHED IN THE PROCEEDINGS BOOK OF THE INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS ARE THE RESPONSIBILITY OF THE AUTHORS.

#### HONORARY BOARD OF THE SYMPOSIUM

**Prof.Dr. Nizamettin ŞENKÖYLÜ**  
(Rector of Namık Kemal University)

**Prof.Dr. Enver DURAN**  
(Rector of Trakya University)

**Prof. Dr.Agron REKA**  
(Rector of State University of Tetova)

#### ORGANISING COMMITTEE

- Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ (Head)
- Prof. Dr. Ahmet CAN
- Prof. Dr. Hamit MEHMETİ
- Prof. Dr. Muhammet ARICI
- Prof. Dr. Şefik KURULTAY
- Prof. Dr. Orhan DAĞLIOĞLU
- Hasan PİRİNÇÇİ
- Assist. Prof. Dr. İsmail YILMAZ
- Assist. Prof.Dr. Murat TAŞAN
- Assist. Prof.Dr. Tuncay GÜMÜŞ
- Assist. Prof.Dr. Ümit GEÇGEL
- Res. Assist. Kadir Gürbüz GÜNER
- Res. Assist. İrem DAMAR
- Vet. Erhan Sulejmani
- Dr. Rukije Agic

#### SYMPOSIUM SECRETARIAT

Assist. Prof.Dr. İsmail YILMAZ  
Res. Assist. H. Murat VELİOĞLU

#### SYMPOSIUM SCIENTIFIC COMMITTEE

Prof. Dr. Mehmet ALPASLAN  
Prof. Dr. Muhammet ARICI  
Prof. Dr. Nevzat ARTIK  
Prof. Dr. Ayhan ATLI  
Assoc. Prof. Dr. Yahya Kemal AVŞAR  
Assoc. Prof. Dr. Masum BURAK  
Prof. Dr. Ahmet CAN  
Assoc. Prof. Dr. Cengiz CANER  
Prof. Dr. Muharrem CERTEL  
Prof. Dr. Hayri COŞKUN  
Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR  
Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER  
Prof. Dr. Utku ÇOPUR  
Prof. Dr. Orhan DAĞLIOĞLU  
Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ  
Prof. Dr. Onur DEVRES  
Prof. Dr. Aziz EKŞİ  
Prof. Dr. Adem ELGÜN  
Prof. Dr. Hasan FENERCİOĞLU  
Prof. Dr. H. Hüsnü GÜNDÜZ  
Prof. Dr. Ayşe Zeynep KATNAŞ  
Prof. Dr. Mükerrerem KAYA  
Prof. Dr. Faik KOCA  
Prof. Dr. Akif KUNDAKÇI  
Prof. Dr. Şefik KURULTAY  
Prof. Dr. Hamit MEHMETİ  
Prof. Dr. Zümrüt B. ÖGEL  
Prof. Dr. Mehmet D. ÖNER  
Prof. Dr. Sami ÖZÇELİK  
Prof. Dr. Feramuz ÖZDEMİR  
Prof. Dr. Aydın ÖZTAN  
Assoc. Prof. Dr. Hazir POLLOZHANI  
Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU  
Prof. Dr. Osman ŞİMŞEK  
Prof. Dr. Mahir TURHAN  
Prof. Dr. Aydın YAPAR  
Prof. Dr. Hasan YETİM  
Prof. Dr. Atilla YETİŞMEYEN  
Prof. Dr. Metin YILDIRIM  
Prof. Dr. Sevinç YÜCECAN

**MALATYA DARENDE GELENEKSEL SÜT ÜRÜNÜ: DUMAS ÇÖKELEĞİ**

Bayram YURT Önder YILDIZ Erdoğan KÜÇÜKÖNER  
İğdır Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, İğdır, Türkiye

**ÖZET**

Canlıların en önemli besini olan süt ve ürünleri, ülke ekonomisi ve halkın beslenmesinde oynadığı rol itibarıyla gıda sanayinin de en önemli kollarından biridir. Herkesçe bilinen süt ürünleri yanında farklı bölgelerde üretilen ve o yörenin beslenmesinde önemli rol alan geleneksel ürünler de bulunmaktadır. Bu ürünlere güzel bir örnek olan Dumas çökeleği, Malatya Darende yöresinde üretilmektedir. Bu ürün özellikle kahvaltılarda tüketilmektedir. Bu çalışmada söz konusu yöresel süt ürününün yapılışı ve bazı özellikleri, üretiminde dikkat edilmesi gereken hususlar bilimsel bir yaklaşımla anlatılacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Geleneksel gıda, Malatya Darende, Dumas çökeleği

TRADITIONAL DAIRY PRODUCT OF MALATYA DARENDE:  
DUMAS ÇÖKELEĞİ

**ABSTRACT**

Milk and dairy product which the most important nutrient for live, is one of the most important tributaries the food industry due from the role played country's economy and nutrition population. Besides everybody well known dairy products, traditional products that produced in different regions and played important role in the nutrition of this region are also available. Dumas çökelek that is a good example to this product are produced in Malatya Darende region. This product are especially consumed the breakfasts. In this study, preparation of this dairy product, some properties and the subjects to be considered in the production were explained with a scientific approach.

**Keywords:** Tradational food, Malatya Darende, Dumas çökeleği