

Adanın Geleneği Güvende: Yakın Doğu Üniversitesi Bilimle Hellimi Geleceğe Taşıyor

Kıbrıs'ın en köklü geleneklerinden biri olan hellim, Yakın Doğu Üniversitesi tarafından yürütülen bilimsel araştırmalar sayesinde geleceğe taşınıyor. İrfan Günsel Araştırma Merkezi bünyesinde faaliyet gösteren Yenilikçi Gıdalar Araştırma Grubu, geleneksel ustalığı modern üretim teknikleriyle birleştirerek hellimin hem lezzetini hem de üretim kalitesini korumayı hedeflemektedir.

Yakın Doğu Üniversitesi akademisyenleri tarafından araştırma ve geliştirme amacıyla kurulan küçük ölçekli üretim merkezinde, hellim geleneksel yöntemlerle üretilmekte ve bilimsel denetim altında tüketiciye sunulmaktadır. Araştırma grubundaki bilim insanları, hellimin özgün yapısını korurken aynı zamanda besin değerini artırmaya yönelik çalışmalar yürütmektedir.

Bu çalışmalar sonucunda elde edilen bulgular, ulusal ve uluslararası bilimsel yayınlarla paylaşılmaktadır. Aynı zamanda proje, Kıbrıs'ın geleneksel ürünlerinin dünya çapında tanıtımına katkı sağlamak ve adaya ekonomik değer kazandırmak amacı taşımaktadır.

Research Article

Ankara Univ Vet Fak Derg, 72 • 3, 251-255, 2025

Presence of *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* in halloumi sold in Northern Cyprus

Fatma Işın MAHAN^{1,a}, Beyza Hatice ULUSOY^{2,3,b}, Fatma Kaya YILDIRIM^{2,3,c,✉}, Canan HECER^{4,d}

¹Turkish Republic of Northern Cyprus Ministry of Agriculture and Natural Resources Veterinary Department, Cyprus; ²Near East University, Faculty of Veterinary Medicine, Department of Food Hygiene and Technology, Nicosia, Cyprus; ³DESAM Research Institute, Near East University, Nicosia, Cyprus; ⁴Cyprus West University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics, Famagusta, Cyprus.

^aORCID: 0009-0003-2124-088X; ^bORCID: 0000-0001-9278-2537; ^cORCID: 0000-0003-1281-846X; ^dORCID: 0000-0003-1156-9510

Research Article

Ankara Univ Vet Fak Derg, 71 • 4, 463-470, 2024

Investigation of quality characteristics of industrially produced halloumi cheese

Beyza Hatice ULUSOY^{1,5,a}, Fatma Kaya YILDIRIM^{1,5,b,✉}, Doruk Halil KAYNARCA^{1,5,c}, Şifa BERKAN^{2,d}
Hafız İbrahim KADEMİ^{3,e}, Canan HECER^{4,f}

¹Near East University, Faculty of Veterinary Medicine, Department of Food Hygiene and Technology, Nicosia/TRNC; ²Değirmenlik Manuciplity, Department of Health Affairs, Nicosia/TRNC; ³Kano University of Science and Technology, P.M.B 3244 Wudil, Kano State Nigeria; ⁴Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics, Cyprus West University, Famagusta/TRNC; ⁵DESAM Research Institute, Near East University, TRNC

^aORCID: 0000-0001-9278-2537; ^bORCID: 0000-0003-1281-846X; ^cORCID: 0000-0003-0721-7547; ^dORCID: 0000-0002-4414-9697

^eORCID: 0000-0001-5888-8709; ^fORCID: 0000-0003-1156-9510



Research Article

IDENTIFICATION HEAT-RESISTANT MOLDS FROM MEAT AND DAIRY PRODUCTS ON MARKET SHELVES IN NORTHERN CYPRUS

**Fatma Kaya Yıldırım^{1,3}, Hazel Tamakan Yeşilovalı², H. Doruk Kaynarca^{1,3}
Halit Şükür², Beyza H. Ulusoy^{1,3}**

¹Department of Food Hygiene and Technology, Faculty of Veterinary Medicine, Near East University, Nicosia, Cyprus

²Department of Microbiology, Faculty of Veterinary Medicine, Near East University, Nicosia, Cyprus

³DESAM Research Institute, Near East University, Nicosia, Cyprus

[✉]fatma.kaya@neu.edu.tr

Kıbrıs Lezzeti: Hellim

Taste of Cyprus: Halloumi

Canan HECER^a,
 Beyza H. ULUSOY^a,
 Halil Doruk KAYNARCA^a

^aGıda Hijyeni ve Teknolojisi AD,
Yakın Doğu Üniversitesi
Veteriner Fakültesi,
Lefkoşa, KKTC

Yazışma Adresi/Correspondence:
Halil Doruk KAYNARCA
Yakın Doğu Üniversitesi
Veteriner Fakültesi,
Gıda Hijyeni ve Teknolojisi AD,
Lefkoşa, KKTC
doruk.kaynarca@neu.edu.tr

ÖZET Kıbrıs kültüründe hellim vazgeçilmez bir yere sahiptir. Kendine has aroması ve lezzeti olan hellim son yıllarda popülaritesini artırarak, Ortadoğu ve Akdeniz ülkelerinde de sevilerek tüketilmeye başlanmıştır. Hellime olan talep ile birlikte ihracat ve ekonomik gelir kaynağı hacmi de artmaktadır. Hellimin coğrafi işaretli bir ürün olması için gerekli başvuruların yapılması sonucunda, 2015 yılında Avrupa Birliği tarafından 'Χαλούμι' (Halloumi)/'Hellim' şeklinde hem Türkçe hem de Rumca ismiyle tescillenme yolundadır. Bu tescil başvurusu ile hellimin fizikokimyasal, duyuşal ve mikrobiyolojik özelliklerine de bazı standartlar getirilmiştir. Bu derlememizde hellimin tescili, üretim teknolojisi ve tescil şartları ile korunmuş genel özellikleri hakkında verilerin derlenip, özetlenmesi amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Hellim; hellim tescili; Kıbrıs peyniri; standart

ABSTRACT Hellim (halloumi) has an indispensable place in the culture of Cyprus. The unique aroma and flavor of cause increasing popularity for hellim in recent years and began to be consumed in the Mediterranean and Middle Eastern countries. Along with the demand for hellim, the volume of export and economic income depending on hellim market is also increasing. In order to make hellim a geographically marked product, Cyprus applied European Union for registration and process of being registered as 'Χαλούμι' (Halloumi)/'Hellim' by both Greek and Turkish names has started in 2015. In accordance with this registration application, some standards have been introduced in physicochemical, sensory and microbiological properties of hellim. In this article, it is aimed to summarize the data about the general characteristics this cheese type, technology and registration standards.

Keywords: Halloumi; halloumi registration; Cyprus cheese; standard



