

Erzurum Yöresinde Yetişen Kapari Çiçek Tomurcuklarının Salamuraya İşlenmesi

İhsan Güngör Şat^{1*}, Yeşim Mualla Çil²

¹ Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Erzurum

² Atatürk Üniversitesi, Oltu M.Y.O, Gıda Teknolojisi Programı, Erzurum

* igsat@atauni.edu.tr

Özet

Kapari son yıllarda işlenmiş çiçek tomurcuklarıyla gıda sanayiinde yeniden önem kazanmış değerli bir ürün olarak dünya ticaretinde yerini almıştır. Özel bir aromaya sahip olan işlenmiş kapari tomurcukları iştah açıcı ve hazmı kolaylaştırıcı yönüyle dikkat çekmektedir.

Ülkemizde genellikle batı ve güney bölgelerde daha çok bilinmekte ve halk tarafından toplanarak işletmelere satılmaktadır. Kapari Erzurum çevresinde de bol miktarda yetişmekte fakat yöre halkı tarafından henüz tam olarak değerlendirilememektedir.

Taze haldeyken tüketilemeyen kapari tomurcuklarının işlenmesi gerekmektedir. Erzurum'un Kuzeydoğusunda bulunan Oltu yöresinden Haziran ayında toplanan 0-7 mm çapındaki (Nonpareilles) kapari (*Capparis ovata*) tomurcukları, %5-8-10 tuz konsantrasyonlarında olmak üzere üç farklı salamura ortamında 25 ve 30 gün süre ile bekletildikten sonra bazı kimyasal özellikleritespit edilmiştir.

Taze kapari tomurcuklarında kuru madde %24.4, kül %4.18, ham selüloz %10.51, ham yağ %1.88, C vitamini 7.15 mg/100g, asitlik %0.43 ve pH 5.37 olarak tespit edilmiştir. Yirmi beş ve otuzuncu günlerde salamura örneklerinin tamamının kuru maddelerinde, ham selülozlarında, ham yağlarında ve pH'larında azalma; asitlik ve mineral maddelerinde ise artma meydana gelmiştir.

Anahtar kelimeler: Kapari, *Capparis ovata*, salamura

Türkiye 9. Gıda Kongresi; 24-26 Mayıs 2006, Bolu