

## **Nar Suyunda Demir Fraksiyonlama ve Türlendirme Çalışmaları**

Yasemin Şahan<sup>1\*</sup>, Elif Tümay Özer<sup>2</sup>, Şeref Güçer<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bursa

<sup>2</sup> Uludağ Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Kimya Bölümü Bursa

\* yasemins@uludag.edu.tr

### **Özet**

Düzenli ve dengeli beslenme sağlığın vazgeçilmez bir koşuludur. Beslenme bozuklukları bireylerin kronik hastalıklar başta olmak üzere çeşitli hastalıklar için yüksek risk grubu oluşturmalarına neden olmaktadır. Sebze ve meyve tüketimi ile, kalp-damar hastalıkları, bazı kanser türleri, felç, Alzheimer hastalığı, katarakt ve yaşla ilintili fonksiyonel kayıp riskinin azalması arasında kuvvetli bir ilişki olduğu ifade edilmektedir. Son yıllarda, nar suyu yüksek antioksidan, mineral madde ve antimikrobiyal içeriği nedeniyle önemi gün geçtikçe artan gıdaların başında gelmektedir.

Çalışmamızda taze sıkılmış nar suyu örneklerinin kimyasal bileşenleri saptanmış ayrıca toplam demir miktarı yanında fraksiyonlama ve biyoyararlılık çalışmaları da Atomik Absorbsiyon Spektrofotometresi (AAS) ile spektrofotometrik olarak belirlenmiştir. Nar suyu örneklerinde; brix  $17 \pm 0.01$ , pH  $3,38 \pm 0.04$ , asitlik %  $0.92 \pm 0.04$ , kül %  $0,38 \pm 0.03$ , toplam şeker %  $11.36 \pm 0.05$  ve toplam demir  $1.053 \pm 0.08$  mg/l olarak saptanmıştır. Nar suyunda non-hem formunda bulunan demir, barsaklarda farklı oranda absorbe olmaktadır.

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