

**Kavurma'nın Peroksit Sayısı ve Serbest Yağ Asidi
Miktarı Üzerine α -Tokoferol ve Farklı
Depolama Şartlarının Etkisi**

Muhammet İrfan Aksu

Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Müh. Bölümü, Erzurum.
miaksu@atauni.edu.tr

Özet

Kavurma ısıl işlem uygulanarak üretilen ve hayvansal yağ miktarı %30-40 olan bir et ürünüdür. Kavurmada yağ miktarının yüksek olması ve üretiminde uygulanan ısıl işlem ile antioksidatif enzimlerin aktivitelerini kaybetmeleri veya denatüre olmaları, üründe lipit oksidasyonu riskini artırarak raf ömrünü etkilemektedir. Günümüz teknolojisinde özellikle yağlı gıdalara antioksidan maddeler ilave edilerek gıdaların oksidasyon riski azaltılabilmektedir. Ülkemizde yapılan bazı araştırmalarda kavurma üretim teknolojisinde de antioksidan kullanılarak, kavurmanın kalite özelliklerinin korunması ve raf ömrünün uzatılmasının mümkün olabildiği belirtilmiştir. Bu araştırmada farklı oranlarda α -tokoferolün, farklı depolama sıcaklık ve sürelerinin kavurmanın lipid oksidasyonu üzerine etkileri araştırılmıştır. Bu amaçla 0 mg/kg α -tokoferol, 50 mg/kg α -tokoferol ve 100 mg/kg α -tokoferol ilaveli üç grup kavurma üretilmiş, üretilen kavurmalar 3-4 cm kalınlığında dilimlenerek vakum ambalajlanmış ve iki farklı sıcaklık ortamında (4 °C ve 10 °C) 90 gün depolanmıştır. Depolamanın 0, 45 ve 90. günlerinde örneklerin, peroksit sayısı ve serbest yağ asidi miktarı tespit edilmiştir.

Kontrol örneklerin (0 mg/kg α -tokoferol) peroksit sayısı ve serbest yağ asidi miktarı 50 mg/kg α -tokoferol ve 100 mg/kg α -tokoferol'lü örneklerden daha yüksek çıkmıştır (p<0.01). Kavurma üretiminde kullanılan antioksidan seviyesi arttıkça peroksit sayısı ve serbest yağ asidi miktarı düşmüştür (p<0.01). Hem peroksit sayısı hem de serbest yağ asidi miktarı 4 °C'de depolanan örneklerde 10 °C'de depolananlardan daha düşük saptanmış (p<0.01) ve bu değerler üç grup kavurmada da depolama süresince artmıştır (p<0.01).

Anahtar Kelimeler: Kavurma, Antioksidan, Peroksit Sayısı, Serbest Yağ Asidi.

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