

Yeniden Yapılandırılmış Etlerde Su Tutma Kapasitesi Üzerine Peynir Suyu Tozu ve Süt Tozu Kullanımının Etkileri

Meltem Serdaroğlu¹, H. Bora Ünlü², Çilem Purma¹

¹ Ege Üniversitesi, Mühendislik Fak., Gıda Müh. Bölümü, Bornova, İzmir

² Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Zootehni Bölümü, Bornova, İzmir

* meltem.serdaroglu@ege.edu.tr

Özet

Yeniden yapılandırılmış et ürünleri, karkastan ayrılan küçük boyutlu, şekilsiz et parçaları kullanılarak üretilen, et endüstrisine çeşitli avantajlar sağlayan ve son yıllarda üretimi artış gösteren ürünlerdir. Yeniden yapılandırılmış et ürünleri formülasyonlarında tuz, fosfatlar ve çeşitli karbonhidrat ve protein içerikli katkıları kullanılmaktadır. Yapılan çalışmada yeniden yapılandırılmış et ürünleri üretiminde kullanılan peynir suyu tozu ve süt tozu kullanımının ürün kalitesi üzerine etkileri incelenmiştir.

Denemede iki farklı oranda süt tozu (%2, 4) ve iki farklı oranda peynir suyu tozu (%2, 4) kullanılmıştır. Kontrol amacıyla katkı eklenmeyen gurubun da oluşturulmasıyla 5 farklı örnek gurubu elde edilmiştir. Örneklerde pişirme öncesi ve sonrası pH ve serbest su tayini yapılmıştır. Örneklerin % nem miktarı, pişirme verimi, su tutma kapasitesi, pişirme sırasındaki çap ve kalınlık değişimi incelenmiştir. Peynir suyu tozu ve süt tozu eklenen örneklerde pH kontrol örneklerine oranla daha yüksek bulunmuştur. Pişirilmiş örneklerde en düşük pH kontrol gurubunda saptanmış diğer örneklerin pH değerleri arasında istatistiksel olarak farklılık bulunmamıştır ($p > 0.05$). Örneklerin serbest su miktarları arasında önemli farklılık saptanmamıştır ($p > 0.05$).

Süt tozu ve peynir suyu tozu kullanılması örneklerinin kuru madde değerlerinin artmasına neden olarak nem değerlerinin kontrol gurubuna oranla daha düşük bulunmasına yol açmıştır. Süt tozunun eklenen her iki oranı ve peynir suyu tozunun %4 oranında kullanılması örneklerin pişirme verimlerinde artışa neden olmuştur. Pişirme sırasında tüm örneklerin çaplarında azalma saptanmış, çapta azalma örnekler arası farklılık göstermemiştir. Süt tozunun ve peynir suyu tozunun %2 ve %4 oranında kullanıldığı örneklerde pişirme sırasında kalınlıkta artış gözlenmiştir. %4 oranında kullanılan süt tozu örneklerin su tutma kapasitesinde önemli artışa neden olmuştur. Yeniden yapılandırılmış et ürünlerinde süt tozu ve peynir suyu tozunun kullanılması pişirme veriminin ve su tutma kapasitesinin artmasına neden olmaktadır.

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