

Çiğ Hindi Dönerlerinin Kimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerine Dondurarak Depolama Süresinin Etkisi

Bülent Ergönül*, Akif Kundakçı

Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Müh. Bölümü, Manisa
* bulent.ergonul@bayar.edu.tr

Özet

Çalışmada hindi göğüs etinden hazırlanan hindi dönerleri 7,5 aylık dondurarak depolanmış, depolama sürecinin başlangıcında ve takiben 1,5., 3., 4,5., 6. ve 7,5. aylarda kimyasal ve duyusal analizler gerçekleştirilmiştir. Hindi dönerleri Manisa İli'ndeki Çiftlik Döner İşletmesi'nin formülasyonuna göre (5,5 kg hindi göğüs eti, 1,2 kg hindi derisi, 190 g baharat-antioksidan karışımı, 500 g soya unu, 150 g soğan suyu) hazırlanmıştır ve 6-7 kat olacak şekilde streç filmle sarılmış ve -40 °C'de dondurulduktan sonra -20 °C'de depolanmışlardır.

Elde edilen veriler irdelendiğinde, üründe çok sınırlı düzeyde bir oksidasyonun gerçekleştiği ve ürünün niteliği üzerinde olumsuz bir etkisinin olmadığı belirlenmiştir. Protein degradasyonu ve protein niceliğinde kayıp olmaksızın depolama gerçekleştirilmiştir. Çözünme ile salınan su oranının oldukça düşük düzeyde olması tekniğine uygun bir dondurma ve depolama işleminin yapıldığını işaret etmektedir. TBA niceliği 1 mg/kg, peroksit sayısı ise 20 me/kg sınırının altında kalmıştır.

Tüketimi gün geçtikçe yaygınlaşan ve önemli bir hazır yemek çeşidi haline gelen geleneksel yemeğimiz döner kebab, hijyenik, taze ve kaliteli ham ve yardımcı maddeler kullanılarak, hijyenik kurallara dikkat edilerek hazırlandığı takdirde donmuş koşullarda uzun süreler boyunca bozulmaksızın ve kalite kaybı olmaksızın saklanabilmektedir. Dondurarak depolama başlangıcı ve sonundaki duyusal değerlendirme puanları irdelendiğinde örneklerin duyusal kalitelerinde değişme olmaksızın depolandıkları görülmektedir. Arz-talep dengesinin önemli olduğu ve belirli bir stokla döner üretiminin yapıldığı ülkelerde döner kebabların donmuş koşullarda saklanması önem taşımaktadır. Elde edilen bulguların özellikle seri olarak döner kebab üreten işletmeler açısından önemli katkılar sağlayacağı düşünülmektedir.

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