

Erzurum Yöresinde Yetiştirilen Bazı Domates Çeşitlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

İhsan Güngör Şat^{1*}, Nurhan Turhan²

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

² Bayramoğlu Yem ve Un Sanayi, Erzurum

* igsat@atauni.edu.tr

Özet

Ucuz ve bol vitamin kaynağı olan domates, besleyici ve lezzetli özelliğinden dolayı dünyanın birçok ülkesinde en çok üretilen sebzelerdendir. Domates, işlenmiş ürünlerinin yanı sıra taze olarak da tüketilebilen çok yönlü bir sebzedir. Epidemiyolojik çalışmalar düzenli olarak tüketildiklerinde, meyve ve sebzelerin kanser ve kalp-damar hastalıklarının önlenmesinde önemli rol oynadıklarını göstermiş bu bağlamda son zamanlarda domatese olan ilgi özellikle yeniden artmıştır. Yapılan araştırmada Erzurum ve çevresindeki illerde yetiştirilen 10 çeşit domatesin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri incelenmiştir. Domates çeşitlerinde su; %92.57-94.65, suda çözünür kurumadde; %2.50-6.50, titrasyon asitliği; %0.38-0.85, pH; 4.14-4.78, C vitamini; 15.45-29.55 mg/100g, likopen; 10.50-83.00 mg/kg ve β-karoten miktarlarının; 6.96-18.07 mg/kg değerleri arasında değiştiği tespit edilmiştir. Domateslerin Hunter renk değerlerinin ise meyve kabuğunda; L=31.04-40.89, a=21.24-35.90, b=14.64-21.60, meyve etinde ise; L=27.21-34.88, a=23.43-35.36, b=6.43-15.16 değerleri arasında değiştiği belirlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Domates, likopen, beta karoten

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