

## **Fonksiyonel Gıda Bal: Bal Şarabı, Bal Birası ve Bal Katkılı İçecekler**

Ufuk Yücel<sup>1\*</sup>, Banu Yücel<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Ege Üniv., Ege Meslek Yüksek Okulu, Bornova, İzmir

<sup>2</sup> Ege Üniv., Ziraat Fakültesi, Zootekni Bölümü, Bornova, İzmir

\* ufuk.yucel@ege.edu.tr

### **Özet**

Fonksiyonel gıdalar gıda pazarının oldukça önem taşıyan ve bu bağlamda hızla gelişen bir koludur. Bu kavram içinde özellikle probiyotik ve prebiyotik gıdalara ilgi giderek artmaktadır. Temel besleyici özelliklerinin ötesinde sağlığımıza olumlu katkıları olan besinlere "Fonksiyonel Gıdalar" denir. Fonksiyonel gıda terimi besinin sağlık ile ilişkisi olduğunu vurgulayan bir terimdir. (Coşkun, 2005). Bal inülin ve fruktooligosakkarit bileşenleri ile gastrointestinal sistemimize yararlı etkileri olan prebiyotik özellikli bir fonksiyonel gıdadır. Prebiyotiklerin immün sistemi uyarıcı ve kolonda karsinogenezisi inhibe edici etkileri belirlenmiştir (İnanç ve ark., 2005).

Bebek gıdalarından, kahvaltılık hububatlarla, kozmetik ve ilaç sektöründen modern tıbbı kadar değişik alanlarda kullanılabilen balın içecek sektörü ve fermente içkiler dünyasında da yeri ve önemi büyüktür. Bal üretiminde dünya genelinde önemli bir yere sahip olan ülkemizde bal şarabına henüz ilgi gösterilmemesi ekonomik bir kayıptır.

Bal işleyen tesislerde düşük kaliteli balların yanı sıra kaplarda kalan balların değerlendirilmesi açısından da konu irdelenmelidir. Öte yandan çam balı sadece ülkemize özgü bir bal türü olup, dünya çam balı üretiminin %90'ı Muğla ve kıyı Ege-Batı Akdeniz'de gerçekleştirilmektedir (Yücel ve ark., 2005). Bu balın bal şarabı üretiminde nasıl bir kaynak oluşturulabileceği araştırılmalıdır.

Biraya bal ilavesi biranın içilebilirliğini kolaylaştırmakta, biranın lezzet ve aroması üzerinde olumlu etkiler yaratarak tüketicinin beğenisini artırmaktadır. Bal nektar kaynağına bağlı olarak renk, aroma, ve lezzet farklılıklarıyla içecek sektöründeki ürün çeşitlenmesine çok önemli katkılar sağlamaktadır. Buna örnek olarak sporcu içecekleri, buzlu çay, siyah çay, bitki çayları meyve ve sebze bazlı içecekler, sodalar ve süt katkılı içecekler verilebilir. Bu içeceklerde bal karbonhidrat ve yüksek enerji kaynağı olarak yer alırken söz konusu ürünlerin renk ve lezzetini de geliştirmektedir (Honey in beverages, www.nhb.org).

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

Zengin floral kaynaklarımızın bize sunduğu farklı lezzetlerdeki balların gerek üretim şartlarının iyileştirilmesi gerekse kullanım alanlarının artırılması ile özellikle gıda sanayimizin çok farklı ve ilginç ürünlerle tanışacağı açıktır. Bu yeni ürünlerin, balın getireceği "doğal ve geleneksel besin" imajıyla tüketicilerin ilgisini çekeceği düşünülmektedir.