

## **Farklı Şekillerde Modifiye Edilmiş Mısır-Patates Nişastası ve Kuyruk Yağı ile Üretilen Salamların Fizikokimyasal Özellikleri**

Nesimi Aktaş\*, Hüseyin Gençcelep

Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Erzurum

\* aktasnesimi@hotmail.com

### **Özet**

Araştırmada normal (modifiye edilmemiş) mısır ve patates nişastaları ile bu nişastaların jelatinize, solubilize/disperse ve retrograde edilerek modifikasyona uğratılmış nişastalar kuyruk yağı ile beraber salam üretiminde kullanılmıştır. Bu amaçla yukarıda adı geçen nişastalar ve kuyruk yağı ile salam emülsiyonları oluşturulmuş, emülsiyonlarda emülsiyon stabilitesi, jel-yağ ayrılması, su tutma kapasitesi, emülsiyon viskozitesi ve pH belirlenerek emülsiyonların temel karakteristikleri tespit edilmiştir. Ayrıca pişirme sonucunda da penetrometre ile ölçümler gerçekleştirilmiş ve son ürünün sertliği hakkında fikir edinilmiştir. Araştırma sonucunda modifiye edilmiş nişastaların emülsiyon stabilitesi ve viskozitesinde önemli değişim ( $P<0.05$ ) oluşturdukları tespit edilmiştir. Modifiye edilmiş patates nişastalarının jel-yağ ayrılmasında önemli ölçüde ( $P<0.05$ ) değişime sebebiyet verdiği belirlenirken modifiye mısır nişastalarının bu özellik üzerinde etkili olmadıkları bulunmuştur. Modifikasyon işleminin pH ve penetrometre değerleri üzerinde önemli etkide bulunmadığı ( $p>0.05$ ) gözlemlenmiştir.

**Anahtar kelimeler:** Modifiye nişasta, salam emülsiyonu, emülsiyon karakteristikleri

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