

**Farklı Oranda Sarımsak (*Allium Sativum L.*)
İlavesinin Set ve Stirred Tipi Yoğurtların
Bazı Özellikleri ve Raf Ömrüne Etkisi**

Engin Gündoğdu, Songül Çakmakçı*, Elif Dağdemir

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

* cakmakci@atauni.edu.tr

Özet

Bu araştırma, özellikle toplumumuzda fazlaca tüketilen sarımsaklı yoğurdun piyasada sürekli olarak set ve stirred sarımsaklı yoğurt şeklinde bulunabilirliği ve sarımsağın yoğurdun raf ömrüne etkisi ile uygun sarımsak seviyesini belirlemek amacıyla yapılmıştır. Ayrıca beslenmede olağanüstü özelliklere sahip bu 2 ürünün birlikte kullanımının dünya literatürüne tanıtımına katkı sağlamak amaçlanmıştır. Bu amaçla, homojenize ve evapore edildikten sonra ısı işlem uygulanan inek sütü 45 °C'a kadar soğutulduktan sonra 5 eşit kısma ayrılmış ve 3 kısım sarımsaksız olarak, 2 kısım da sırasıyla %0.5 ve %1 oranında ezilmiş sarımsak ilave edildikten sonra iyice karıştırılıp eşit oranda yoğurt kültürleri (*Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* ve *Streptococcus salivarius* ssp. *thermophilus* ilave edilerek 43±1 °C'de inkübasyona bırakılmıştır. İnkübasyondan sonra sarımsaksız olanlardan 2 kısım 1 gece 4±1 °C'de bekletildikten sonra sırasıyla % 0.5 ve % 1 oranında sarımsak ilave edilerek iyice karıştırılmıştır. Diğer kısım ise kontrol grubu (sarımsaksız) oluşturmuştur. Depolama süresince (1, 7, 14, 21 ve 28. günler) 4± 1°C'de muhafaza edilen yoğurtların bazı mikrobiyolojik (toplam aerobik mezofilik bakteri, koliform bakteri, *Streptococci*, *Lactobacilli* ile maya ve küf sayıları), fiziksel ve kimyasal (pH, asitlik, asetaldehit, serum ayrılması, serbest uçucu yağ asitleri) ile duyu özellikleri incelenmiştir.

Muhafaza süresince örneklerin hiçbirinde koliform bakteriye ve kontrol grup (sarımsaksız örnek) hariç maya ve küfe rastlanmamıştır. Diğer mikroorganizma sayıları arasındaki fark istatistiki olarak önemli bulunmamıştır (P>0.05). Duyusal değerlendirmelerde set tipi yoğurtların stirred tipi olanlardan; sarımsak oranları bakımından ise %1 sarımsaklı olanların daha yüksek puan aldığı belirlenmiştir. Sarımsak ilavesinin yoğurtların asitlik ve asetaldehit miktarları üzerinde istatistiki olarak etkisiz olduğu (P>0.05), muhafaza süresince genel olarak yoğurtların beğenilirliğinin azaldığı, kontrol grupta 7 günlük muhafazanın, sarımsaklı çeşitlerin ise 28. güne kadar güvenle tüketilebileceği ortaya konulmuştur.

Anahtar kelimeler: Yoğurt, sarımsak, *Allium sativum L.*, raf ömrü

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