

Yoğurt, Taze Süt ve Saf Krema Katkılı Ekşi Kremanın (Sour-Cream) Bazı Kimyasal ve Duyusal Özellikleri

Seyhun Yurdugül*, Hande Temel

Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Biyoloji Bölümü, Gölköy, Bolu

* yurdugul_s@ibu.edu.tr

Özet

Ekşi krema Avrupa ve Amerika Birleşik Devletleri gibi gelişmiş toplumlarda sıklıkla tüketilen bir gıda maddesidir. Ekşi kremayı oluşturan temel unsur laktik asit bakterileri ile olgunlaştırılmış (terbiye edilmiş) %18-22'lik yağ oranına sahip krema olup laktik asit bakterileri burada ekşimeyi sağlamaktadır. Aynı zamanda salata sosu olarak kullanımı, ekmek üzerine sürülebilir özelliğe sahip olması ve peynir, cips gibi gıda maddeleri ile karıştırılması ekşi kremayı ilgili toplumlarda sofralarda ön planda tutmaktadır. Bu çalışmada yoğurt, süt ve saf (sade) kremanın değişik oranlarda homojen olarak karıştırılması ile ekşi krema elde edilmiştir. Krema homojenizasyonu homojenizatörde yapılmış olup sonraki karışımlar blender yardımı ile oluşturulmuştur. Yoğurt bir gece öncesinden satın alınarak bir miktarı başka bir kaba aktarıldıktan sonra buzdolabında bekletilmiş ve üzerinde suyunun toplandığı görülünce karıştırılıp değişen oranlarda 100 ml'lik olarak üretilmiştir. Çalışmada üç adet değişik deney grubu olup (ekşi yoğurt, homojenize krema, süt); (taze yoğurt, homojenize krema, süt) ve yoğurt kullanılmayan kombinasyon olup bunlar aşağıdaki gibi bir bileşime sahiptir:

Kombinasyon (Deney 1)	Homojenize Krema (mL)	Ekşi Yoğurt (mL)	Süt (mL)
1	65	30	5
2	65	25	10
3	65	15	20
4	65	0	35

Kombinasyon (Deney 2)	Homojenize Krema (mL)	Taze Yoğurt (mL)	Süt (mL)
1	65	30	5
2	65	25	10
3	65	15	20
4	65	0	35

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

Kombinasyon (Deney 3)	Homojenize Krema (mL)	Süt (mL)
1	1	99
2	5	95
3	10	90

Bu kombinasyonların iyice karışması için blender ile oda sıcaklığında karıştırma gerçekleştikten sonra tülbent ile yalıtım sağlanarak 8 ila 12 saat arasında değişen sürede kıvama gelmesi için bekletilmiş ve sonrasında 30° C'de 12 saatliğine inkübe edilmiştir. Örneklerin pH değerleri en çok yoğurt ilave edilen kombinasyona göre 1. grup için 0-8 saat aralığında 4,67'den 3,95'e, 2 grup için 0-8 saat aralığında 4,62'den 3,83'e; 3. grup için 0-8 saat aralığında (kremanın fazla olduğu) 4,72'den 4,52'ye gerilemiştir. Su miktarı en çok yoğurt ilave edilen kombinasyona göre %68 olarak 1.grupta kaydedilirken, 2. grupta %66 ve 3. grupta %63 olarak bulunmuştur. Gerber metodu kullanılarak bulunan toplam yağ miktarı, 1.grupta %25 olarak kaydedilirken, 2. grupta %23,4 ve 3. grupta %21,4 olarak bulunmuştur. Protein miktarı ise Biuret metodu ile tayin edilmiş olup 1.grupta %2 olarak kaydedilirken, 2. grupta %2,3 ve 3. grupta %3 olarak bulunmuştur. Tüm uygulama grupları için 20 kişinin katıldığı bir tad paneli düzenlenmiş olup bu tad paneli sonucunda %5 süt, % 30 ekşi yoğurt ve %65 saf krema bileşenlerinde oluşan karışım, diğer tüm ölçümler de göz önüne alındığında en beğenilen ekşi krema kompozisyonunu oluşturmuştur.

Anahtar kelimeler: Ekşi krema, yoğurt, süt.