

Farklı Kayısı Çeşitlerine Ait Çekirdeklerin Yağ Asidi Bileşimi ve Tokoferol İçeriği

Semra Turan^{1*}, Ali Topcu¹, Ihsan Karabulut¹, Halil Vural²

¹Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fak. Gıda Mühendisliği Bölümü, Bolu

²Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Ankara
*turan_s@ibu.edu.tr

Özet

Bu çalışmada Malatya ilinde yetiştirilen 9 farklı kayısı çekirdeğinden ekstrakte edilen yağların yağ asidi bileşimi ve tokoferol içerikleri belirlenmiştir. Çalışmada kullanılan kayısı çeşitleri Kabaası, Cöloğlu, Hacıkız, Hacihaliloğlu, Alyanak, Hasanbey, Tokaloğlu, Çataloğlu ve Soğancı'dır. Kayısı danelerinden ayrılan çekirdeklerin dış kabuğu kırılarak iç çekirdeği elde edilmiştir. Petrol eteri kullanılarak çekirdeklerden ham yağ elde edilmiş ve Soxhlet metodu ile yağ miktarları belirlenmiştir. Kayısı çekirdeklerinin yağ miktarı % 40.23 ile 53.19 arasında değişmiştir. Kayısı çekirdek yağları % 70.83 ± 2.82 oleik asite (18:1 omega 9), % 21.96 ± 2.61 linoleik asite (18:2 omega 6), % 4.92 ± 0.34 palmitik asite (16:0) ve % 1.21 ± 0.01 stearik asite (18:0) sahiptir. Tanımlanan diğer yağ asitleri ise toplam yağ asitlerinin % 1.08'ini oluşturmuştur. Doymamış yağ asidi oranı % 93.73 ± 5.93 olup, doymuş yağ asitleri oranı % 6.27 ± 0.37'dir. Kayısı çekirdeklerinin toplam tokoferol miktarı 50.76 ± 6.59 mg/100g'dır. Gama-tokoferol 47.51 ± 6.24 mg/100 g miktarı ile en fazla bulunan tokoferol olup toplam tokoferolün % 93.52'sini oluşturmaktadır. Gama-tokoferölü alfa-tokoferol (1.95 ± 0.44 mg/100 g), delta-tokoferol (1.26 ± 0.31 mg/100 g) ve beta-tokoferol (0.04 ± 0,02 mg/100 g) izlemektedir. Kayısı çekirdek yağı fazla miktarda yağ içeriğine ve oleik asite sahip olması nedeniyle salata veya kızartma yağlarının üretilmesinde kullanılabilir.

Anahtar kelimeler: Kayısı çekirdeği, Yağ asidi, Tokoferol

Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum