

Türkiye’de Yetiştirilen Ceviz Çeşitlerinin Kimyasal Bileşimleri

Emre Bakkalbaşı*, Özay Menteş, Nevzat Artık

Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Ankara
*ebakkalbasi@gmail.com

Özet

Ülkemiz Dünya ceviz üretiminde 4. sırada yer almakta olup, hemen her bölgemizde meyvesi ve kerestesi için yetiştirilmektedir. Cevizler doğrudan tüketildikleri gibi aroma ve tadı geliştirmek, gevrekliği arttırmak ve süsleyip-renklendirmek amacıyla tek başlarına veya diğer sert kabuklu meyveler ile birlikte çeşitli gıdaların üretiminde kullanılmaktadırlar.

Çok geniş bir kullanım alanına sahip olan cevizler, bileşiminde insan sağlığı üzerine olumlu etkileri olan değerli birçok besin ögesini içermektedirler. Bu besin ögeleri arasında en önemlisi yağlardır. Cevizler %52 - 70 oranında yağ içermektedirler ve bu yağı oluşturan yağ asitlerinin yaklaşık %50-70’ini çoklu doymamış yağ asitleri (PUFA) oluşturmaktadır. Cevizlerin yüksek PUFA içeriğinin toplam plazma ve LDL kolesterolünü düşürdüğü ve koroner kalp-damar hastalıklarını önlediği bilinmektedir. Bu nedenle son yıllarda cevizle duyulan ilgi hızla artmıştır.

Cevizlerin heterozigot yapıda olmaları ve rüzgarla döllenmeleri nedeniyle, doğal yayılım alanlarından ve tohumla çoğaltılmış ağaçlardan elde edilen meyveler oldukça büyük farklılıklar içermektedir. Öyle ki aynı bahçedeki ağaçlar bile farklı özellik gösterebilmektedirler. Bu nedenle ülkemizde piyasanın ihtiyacını karşılayacak standart çeşitler geliştirmek ve bunlarla üretim yapmak çabası uzun yıllar önce başlamış ve halen devam etmektedir.

Bu çalışmada ülkemizde yetiştirilen standart ceviz çeşitlerinden 7 tanesinin (Yalova 1, Yalova 3, Yalova 4, Şebin, Bilecik, Şen 1 ve Kaman 5) fiziksel özellikleri ile bazı kimyasal bileşenleri 2 yıl tekrarlı olarak belirlenmiştir.

Ülkemizde yetiştirilen cevizlerin randımanları %44,9 – 59,54 değerleri arasında değişirken, toplam kuru madde, yağ, protein, kül, ham selüloz, titrasyon asitliği ve pH değerleri sırası ile % 96,67 – 97,70, %61,46 – 72,56, %12,94 – 16,74, %1,62 – 1,94, %5,99 – 9,21, %0,31 – 0,35 ve 5,74 – 6,00 değerleri arasında değişmiştir. Ülkemiz çeşitlerine ait ceviz yağlarının yağ asitleri dağılımının %90,21-92,39’unun

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

doymamış yağ asitlerinden ve %61,82-75,32'sinin ise çoklu doymamış yağ asitlerinden oluştuğu belirlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Ceviz, Yağ asidi