

Nar Suyu Üzerine Araştırmalar

Hasan Yıldız^{1*}, Göktuğ Alcan¹, Cenk Limni¹

¹Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Muradiye, Manisa

*hasyildiz@hotmail.com

Özet

Bu çalışmada, nar suyu üretim aşamalarında farklı uygulamaların depolama boyunca nar suyunun bazı kalite özellikleri üzerine etkileri belirlenmeye çalışılmıştır. Çalışmada hammadde olarak İran narı kullanılmıştır. Meyveler yıkandıktan sonra ikiye bölünmüş ve kabuklu halde laboratuvar tipi hidrolik preste bohça içerisinde sıkılarak ham nar suyu elde edilmiştir. Elde edilen ham meyve suyu iki kısma ayrılmış, birinci kısma 1 g/L oranında 80 bloom dereceli A tipi toz jelatin katılarak durultma uygulanırken diğer kısma herhangi bir durultma ajanı katılmamıştır. Tüm örnekler üç gün süreyle +4°C'de bekletildikten sonra filtre edilerek berrak nar suyu elde edilmiştir. Cam kavanozlara doldurulan her iki gruba ait örnekler kendi içinde üç gruba ayrılmıştır. Birinci gruba koruyucu olarak %0.1 oranında benzoik asit ilave edilmiş, ikinci grup kaynayan su içerisinde 10 dakika süreyle pastörize edilmiş, üçüncü gruba ise herhangi bir işlem uygulanmadan kontrol olarak kullanılmıştır. Altı hafta boyunca depolanan örneklerin °Briks, pH, asitlik (susuz sitrik asit cinsinden) ve renk (L, a, b, toplam renk farkı) değerlerindeki değişimler incelenmiştir.

Elde edilen sonuçlar durultma uygulaması ve muhafaza yöntemlerinin °Briks üzerine, durultma uygulamalarının ise pH ve asitlik değerleri üzerine önemli bir etkisinin olmadığını göstermiştir. Buna karşılık jelatin durultması uygulanan örneklerin toplam renk farkı değerlerinin durultma uygulanmayan örneklere göre daha yüksek, L ve b değerinin daha düşük olduğu, depolama sırasında ise daha fazla renk kaybına uğradıkları belirlenmiştir.

Isı uygulaması ile pastörize edilen örneklerin pH, a, L ve toplam renk farkı değerlerinin benzoik asit katılan örneklere göre daha düşük olduğu belirlenmiştir. Kontrol grubu dışındaki tüm örneklerde depolama boyunca a değerindeki azalmanın özellikle ilk 14 günde meydana geldiği saptanmıştır (yaklaşık 3.0'dan 0.5'e düşmüştür). Benzer şekilde aynı örneklerde asitlik ve L değerlerindeki azalma ile pH, b ve toplam renk farkı değerlerindeki artışın da önemli bir kısmının bu dönemde meydana geldiği saptanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Nar suyu, Jelatin, Benzoik asit

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