

## **Kayısı Çekirdeği Yağının Antioksidan Özelliklerinin Kavurma İşlemi ile Değişimi**

Gökhan Durmaz\*, Türkan Kutlu

İnönü Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Malatya  
gdurmaz@inonu.edu.tr

### **Özet**

Kayısı meyvesi Malatya yöresinin önemli bir tarım ürünü olup, dünya kuru kayısı üretiminin önemli bir bölümü bu bölge tarafından karşılanmaktadır. Kayısı meyvesinin tohumu (çekirdeği), yabani kayısı türlerinde yenilemeyecek kadar acı olmasına rağmen, kültüre alınmış kayısı türlerinin çekirdekleri siyanoglikozid bileşiklerini çok daha az içerdiğinden dolayı yenilebilir niteliktedir. Kayısı çekirdeği, önemli miktarda protein ve mineral madde içeriğinin yanında, yaklaşık %50 civarında yenilebilir nitelikte yağ içermesinden dolayı da gıda değeri bakımından önemli bir yere sahiptir. Yağ asidi bileşimi fındık yağına benzer olan kayısı çekirdeği, pastacılık ürünlerinde ve şekerlemelerde kullanılmakla beraber daha ziyade çerez olarak tüketilmektedir. Çalışmamızda beş farklı türe (Hacıhaliloğlu, Kabaası, Soğancı, Hasanbey ve Zerdali) ait kayısı çekirdekleri Malatya Meyvecilik Araştırma Enstitüsünden temin edilmiştir. Çekirdekler orta düzeyde ve ileri düzeyde kavurulmuş ve kavurulmamış örnekler beraber yağ ekstraksiyonuna tabii tutulmuştur. Elde edilen yağların antioksidan özellikleri DPPH, ABTS ve beta-Karoten beyazlatma yöntemleriyle tayin edilmiştir. Ayrıca yağların tokoferol içerikleri HPLC ile belirlenmiştir. Elde edilen sonuçlara göre kavurma işlemi ile antioksidan aktivitede önemli düzeylerde artış olduğu belirlenmiştir. Bu artışın kavurma sırasında çekirdekte bulunan protein, karbohidrat ve yağlar arasında gerçekleşen etkileşimler sonucu ortaya çıkan Maillard reaksiyonu ürünleri benzeri bileşiklerden kaynaklandığı tahmin edilmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Kayısı çekirdeği, Yağ, Antioksidan, Kavurma

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