

Elma Posası ve Bu Posadan Elde Edilen Pektinlerin Mikrodalga Fırında Kurutulması ile Oluşan Değişimlerin İncelenmesi

Elif Yarımkaya, Yaşar Volkan Arıncı, Nalan Erdöl Aydın, Adile Nursen İpekoğlu*

İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya-Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği
Bölümü, İstanbul

*ipekoglu@itu.edu.tr

Özet

Pektin stabilizör ve jel yapıcı olarak kullanılan değerli bir polisakkarittir. Yenilenebilir bitkilerin hücre duvarlarından ekstrakte edilerek elde edilir. Bu amaçla da genellikle elma posası ve narenciye kabukları kullanılır. Üretimi toz ve sıvı olmak üzere iki şekilde gerçekleştirilir. Pektinin kullanım alanı esterleşme derecesine göre farklılık gösterir. Yüksek esterli pektinler özellikle meyvaya dayalı ürünlerde, düşük esterli pektinler ise daha çok diyabetik ürünlerde kullanılır. Bu çalışmada pektinin elde edildiği posa ve elde edilen pektin üzerine mikrodalga ile kurutmanın etkileri incelenmiş ve mikrodalga ile kurutmanın pektin kalitesi üzerine etkili olduğu saptanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Elma posası, Pektin, Mikrodalga

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