

Köftelerin Randımanı ve Tekstürel Özellikleri Üzerine Peyniraltı Suyu Tozu ve Yağsız Süt Tozu Kullanımının Etkisi

Seval Andiç, Ömer Zorba, Yusuf Tunçtürk

YYÜ, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Van

Özet

Et ürünlerinin fonksiyonel özelliklerinin geliştirilmesi amacıyla, süt ürünlerinden yaygın bir şekilde faydalanılmaktadır. Bu çalışmada, peynir altı suyu tozu (PAS) ve yağsız süt tozunun (YST) köftelerin randımanı ve tekstürel özellikleri üzerindeki etkilerinin belirlenmesi hedeflenmiştir. Bu amaçla, farklı seviyelerde PAS (% 0, 1, 2) ve YST (% 0, 1, 2) ile yapılan köftelerde randıman, su oranı ve tekstürel özellikler (kompresyon ve kırılma testleri) belirlenmiştir. Deneme 3 x 3 faktöriyel düzenleme şeklinde dizayn edilmiştir. PAS ve YST ilavesi ve interaksiyon etkileri, köfte örneklerinin randıman değerleri üzerinde istatistiksel olarak önemli ($p<0.01$) bulunmuş; örneklerin randıman değerlerini arttırmıştır. PAS ilave edilen ısıtılmış işlem görmemiş örneklerde su oranı % 59.12 ila 59.60 arasında değişirken, YST ilave edilmiş örneklerde % 59.03 ila 59.82 arasında değişmiştir. PAS ilavesinin ısıtılmış işlem görmüş örneklerde su oranında artışa neden olduğu belirlenmiştir. Çiğ örneklerde PAS ilavesi kompresyon değerlerini düşürmüştür ($p<0.05$). Isıtılmış işlem görmüş örneklerde PAS ve YST ilavesi kompresyon değerleri üzerinde istatistiksel olarak önemli derecede etkili olmakla birlikte, genel olarak bu değerlerin artışına yol açmıştır. PAS ve YST ilavesi kırılma direncinin düşmesine neden olmuştur ($p<0.01$). Araştırma sonuçlarına göre, PAS ve YST ilavesinin köftelerin randımanını ve tekstürel özelliklerini geliştirdiği söylenebilir.

Anahtar kelimeler: Köfte, Tekstürel özellik, Peyniraltı suyu, Süt tozu

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