

Soya Yoğurdunun Geleneksel Kahramanmaraş Tarhanası Yapımında Kullanılması

Elife Kefser Dağcı, Metin Dıđrak¹, K.Sinan Dayısoylu²

¹Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü, Kahramanmaraş

²Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliđi Bölümü, Kahramanmaraş

Özet

Bu çalışmada soya fasulyelerinin belirli işlemler görmesi ile soya sütü elde edilmiştir. Soya sütü %5 oranında yoğurt kültürü ile mayalanarak soya yoğurdu elde edilmiştir. Soya ve inek yoğurdu örneklerinin duyuşal, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve antimikrobiyal aktiviteleri araştırılmıştır. Çalışmada duyuşal analizde (%3) vanilya aromalı soya yoğurdundan iyi bir sonuç elde edilmiştir. Fiziksel analizde soya yoğurdunun ayrılan serum miktarının düşük olduğu ve inek yoğurdundan daha viskoz olduğu gözlenmiştir. Kimyasal analizde, soya yoğurdunda kuru madde %9.8, kül miktarı %0.56, titre edilebilir asitlik derecesi %0.84, yağ miktarı %2, protein miktarı %2.84 ve pH 3.65 olarak bulunmuştur. İnek yoğurdu için benzer kimyasal analizlerde kuru madde %17.2, kül miktarı %0.72, titre edilebilir asitlik derecesi %1.04, yağ miktarı %4.4, protein miktarı %2.45 ve pH 3.13 olarak bulunmuştur. Soya yoğurdu örneğinde toplam bakteri sayısı 5.71×10^6 adet/ml, maya-küf sayısı 8.16×10^4 adet/ml ve koliform bakteri sayısına rastlanılmamıştır. İnek yoğurdu için toplam bakteri sayısı 6.16×10^8 adet/ml maya-küf sayısı 3.43×10^4 adet/ml ve koliform bakteri sayısı 11 adet olarak belirlenmiştir. Yoğurt örneklerinin antimikrobiyal aktiviteleri bazı bakteri ve mayalar üzerinde test edilmiştir. Sonuç olarak soya ve inek yoğurdundan yapılan tarhana örnekleri karşılaştırıldığında benzer duyuşal özellikler elde edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Soya yoğurdu, Tarhana

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