

Yağsız Yoğurt Üretiminde Karbonhidrat Esaslı Yağ İkame Maddesi (Litesse) Kullanımının Yoğurt Kalitesine Etkisi

Özlem Küçükakgöl, Celalettin Koçak, Fatma Sezen, Filiz Yıldız

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü, Ankara
sezen@agri.ankara.edu.tr

Özet

Yağın, yoğurt pıhtısı içerisinde proteinlerle birlikte temel yapı unsuru olarak ürünün aroma ve tekstürünü destekleyen önemli bir kurumadde bileşeni olduğu ve eksikliğinde ise ürünün tekstürel ve duyuşal yönden olumsuz etkilendiğı bilinmektedir. Bu yüzden yağsız ya da yağı azaltılmış ürünlerin üretiminde yağın eksikliğinden ileri gelen olumsuzlukları gidermede yağ ikame maddelerin kullanımı üzerinde durulmaktadır. Bu amaçla da bu çalışmada yoğurttaki yağ elemine edilip yerine bir yağ ikame maddesi kullanılmıştır. Litesse® Ultra™'nın (%1 ve %1,5) kullanımının yağsız yoğurdun kalitesi üzerindeki etkisi incelenmiştir. 4±1 °C'de depolamanın 1., 7. ve 15. günlerinde yoğurt örneklerinde bazı fiziksel, kimyasal (pH, asetaldehit, laktik asit, serum ayrılması, viskozite, konsistens değerleri ve titrasyon asitliği gibi), ve duyuşal özellikler belirlenmiştir. Sonuçlar, yağsız süte Litesse® Ultra™ ilavesinin, yağsız yoğurdun viskozite ve konsistensini artırdığını ve serum ayrılmasını ise azalttığını belirtmiştir (p<0.01). Ayrıca Litesse® Ultra™ ilavesi yoğurdun duyuşal özelliklerini de olumlu etkilediğı ve starter kültür aktivitesini etkilemediğini gözlenmiştir. Sonuç olarak, %1.5 Litesse® Ultra™ ilaveli ürünlerin yağlı ürünlere denk sonuçlar verdikleri ve süttozu ve %1.5 Litesse® Ultra™ ilavesiyle kurumadde artırımının yağsız yoğurdun kalitesini tam anlamıyla geliştirdiğı belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yağsız set tip yoğurt, Karbonhidrat esaslı yağ ikame maddesi, Kurumadde artırımı

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