

Salamura Siyah Zeytin Üretim Sürecinde Bazı Metallerin Meyvedeki Değişimlerinin Belirlenmesi

Yasemin Şahan*, Fikri Başoğlu

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Bursa
*yasemins@uludag.edu.tr

Özet

Marmara bölgesi sofralık zeytin üretiminde birinci sırada yer almaktadır. Bu bölgede üretilen zeytinlerin %80'inden fazlası salamura siyah zeytin olarak değerlendirilmekte ve işleme şekli olarak da Gemlik yönteminin ilk sırayı aldığı bilinmektedir. Gemlik yöntemi ile zeytinin olgunlaşması uzun bir periyotta gerçekleşmektedir. Bu süreçte uygulanan işleme şekline ve bulaşmalara bağlı olarak zeytin meyvesin de bulunan metal miktarlarında değişiklikler meydana gelmektedir. Zeytinlerin metal içeriği, besleyici ve toksikolojik özellikleri göz önüne alındığında büyük önem taşımaktadır. Bu çalışmada, ülkemizdeki sofralık siyah zeytin ihtiyacının önemli bir kısmını sağlayan ve bölgemiz açısından büyük önem taşıyan salamura siyah zeytinlerin üretim süreci boyunca bazı metal içeriklerindeki değişikliklerin belirlenmesi amaçlanmıştır. Denemelerin gerçekleştirilmesi amacıyla Orhangazi, Gemlik ve Mudanya ilçeleri seçilmiştir. Araştırmada, taze meyvelerde, fermantasyonun 1., 3. ve 5. ayında ve satışa gönderildiği dönemler içinde kimyasal(kuru madde, kül, pH, asitlik, tuz, yağ, protein, oleuropein, indirgen ve toplam şeker ve ham selüloz) ve metal(demir, bakır, çinko, kurşun ve kadmiyum) analizleri yapılmıştır. Zeytinlerin fermantasyon periyodu boyunca metal değişimlerine baktığımızda, demir, bakır, çinko, kurşun ve kadmiyumun farklı oranlarda olmak üzere dönemler boyunca artış gösterdiği, ancak bu artışın 5. ay ile son ürün arasında çok az olduğu saptanmıştır. Zeytin örneklerinin tamamında metal düzeyleri standartlarda belirtilen limit değerlerinin içinde olduğu gözlemlenmiştir.

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