

Nar Ekşisinin Bileşimi Üzerine Bir Araştırma

Bige İncedayi*, Canan Ece Tamer, Ömer Utku Çopur

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 16059, Bursa
*bige@uludag.edu.tr

Özet

Nar (*Punica granatum*, *Punicaceae*) bilinen en eski meyvelerden biridir. Kökeni güney doğu Asya olup, buradan Özbekistan, İran, Türkiye ve Akdeniz ülkelerine yayılmıştır. Ayrıca Amerika kıtasında da yetiştirilmektedir. Türkiye, dünyanın önde gelen nar üreticisi ülkelerinden biri olup, 2005 yılı toplam nar üretimimiz 80.000 ton'dur. Narın yenebilen kısmı önemli miktarda asitler, şekerler, vitaminler, polisakkaritler, polifenoller ve mineralleri içermektedir. Narın sahip olduğu flavanoid ve antosiyanin içeriğine bağlı olarak gösterdiği antioksidan aktivite, kırmızı şarap ve yeşil çaydan 3 kat daha fazladır. Nar, taze olarak tüketilebildiği gibi, meyve suyuna, meyve suyu konsantresine, reçele, şaraba ve liköre işlenebilmekte, çeşitli gıdalara renk verici ve tatlandırıcı olarak katılmaktadır. Ülkemizde özellikle Ege, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgesinde nar meyvesinin preslenmesi, elde edilen nar suyunun durultulması ve tekniğine uygun olarak açıkta veya vakum altında koyulaştırılması ile elde edilen nar ekşisi, gıdalara çeşni vermek amacıyla kullanılmaktadır.

Bu çalışmada, piyasa koşullarından temin edilen farklı markalardaki 7 çeşit nar ekşisinin bileşimleri analiz edilmiş ve beslenme ve sağlık açısından önem taşıyan bileşenlerin miktarları ortaya konmuştur. Örneklerden dördünde glikoz şurubu varlığı tespit edilirken, bir çeşitte HMF miktarı 1542.98 mg/kg gibi çok yüksek bir değerde bulunmuştur. Protein miktarları 0.08-1.54 g/100g arasında, indirgen şeker miktarları 21.60-57.60 g/100 g arasında, toplam şeker miktarları 44.80- 65.3 g/100 g arasında, toplam polifenol miktarları 551.61-9695.17 mg/kg arasında, antioksidan aktivite miktarları ise % 0-46.31 arasında bulunmuştur. Örneklerin mineral maddelerden özellikle potasyum yönünden oldukça zengin olduğu (450-4700 mg/100g), bunu sırasıyla kalsiyum (71.88-1803.63 mg/ 100g), magnezyum (7.48-409.10 mg/100g) ve demirin (1.05-22.99 mg/ 100g) izlediği belirlenmiştir. Analiz verilerinden yola çıkılarak, söz konusu ürünlerde bazı bileşenlerin ilgili standartta (TS 12720) belirtilen limitlerin çok üstünde olduğu saptanmıştır. Sonuç olarak üretim tekniklerinin iyileştirilmesi ve optimizasyona gidilmesi gerektiği sonucuna varılmıştır.

Anahtar kelimeler: Nar ekşisi, HMF, şeker, polifenol, mineral madde

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