

Dut Pekmezinine Değişik Şeker Şurupları Katılarak Yapılan Hileleri Belirleme Yöntemlerinin Araştırılması

Murat Tosun^{1*}, Fevzi Keleş²

¹Atatürk Üniversitesi Oltu Meslek Yüksekokulu Oltu, Erzurum

²Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Erzurum

*muratt@atauni.edu.tr

Özet

Dut pekmezinin üretimi aşamasında ya da üretimden sonra tağşiş şeklindeki hileleri belirlemek amacıyla üç farklı saf dut pekmezinin, SŞ (Sakaroz şurubu), GŞ (Glikoz şurubu) ve YFMŞ (yüksek früktozlu mısır şurubu), % 0, %10, % 30 ve % 50 oranlarında katılarak hazırlanan model örnekler analize tabi tutulmuştur.

Örneklerde, SŞ katım oranına bağlı olarak; rutubet ve sakaroz miktarlarında artma, °briks, invert şeker, toplam şeker, kül, pH, HMF(Hidroksimetil furfural), özgül ağırlık, iletkenlik ve viskozite değerlerinde azalma belirlenmiştir. GŞ katılan örneklerde ise briks, HMF ve viskozite değerlerinde artma; rutubet, invert şeker, sakaroz, toplam şeker, kül, pH, özgül ağırlık ve iletkenlik değerlerinde de azalma tespit edilmiştir. YFMŞ katılan örneklerde de rutubet, invert şeker ve HMFde artış, briks, sakaroz, kül, pH, özgül ağırlık, iletkenlik ve viskozite değerlerinde azalma belirlenmiştir. SŞ doğal olarak örneklerin sakaroz içeriğini artırmıştır. Dut pekmezinin analitik değerlerindeki bu değişimler şeker şurubu ile yapılan tağşişin belirtileri olabilir.

Anahtar Kelimeler: Dut pekmezi, Hile, Şeker şurupları, İletkenlik

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