

## **Adana Piyasasında Satışa Sunulan Yaş ve Kuru Üzümlerde Okratoksin A Varlığı**

Deniz Yalçındağ, Işıl Var, Bülent Kabak\*

Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Adana  
\*bkabak@cu.edu.tr

### **Özet**

Aspergillus ve Penicillium cinsi küfler tarafından üretilen mikotoksinler içerisinde okratoksin A (OTA), nefrotoksik ve kanserojenik aktiviteye sahip olması nedeniyle büyük önem taşımaktadır. Arpa, buğday, mısır ve yulaf gibi tahıl ürünleri, kahve, kakao çekirdekleri ve baharatlar OTA açısından riskli gıda maddeleri olarak görülmektedir. Bununla birlikte, üzüm, kuru üzüm ve şaraplarda OTA varlığı ülkemizin de içinde bulunduğu üzüm yetiştiriciliğinin yaygın olduğu ülkelerde önemli bir sorun haline gelmiştir. Üzümlerde OTA varlığı ve miktarında iklim koşullarının, üzümün olgunluk durumunun, pestisit kullanımının, hasat ve depolama koşullarının önemli bir etkisinin bulunduğu belirtilmektedir. Bu araştırmada, Adana'da market ve pazarlarda satışa sunulan 22 yaş ve 22 kuru üzüm örneği olmak üzere toplam 44 örnekte OTA varlığı enzymlerle-linked immunosorbent assay (ELISA) yöntemi kullanılarak belirlenmiştir. OTA miktarı yaş üzüm örneklerinin 21'inde 0.2-0.7 µg kg<sup>-1</sup> arasında değişen oranlarda bulunurken, farklı satış noktalarından temin edilen sultani çeşit kuru üzüm örneklerinin tümünde 5.1-18.2 µg kg<sup>-1</sup> arasından değişen değerlerde bulunmuştur.

**Anahtar kelimeler:** Yaş üzüm, Kuru üzüm, Okratoksin A, ELISA

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