

Meyve Sularında Doğal Katkı Maddesi Propolis

Hilal Bakır*, Ebru Uğurlu, Adile Selçuk, Hikmet Katırcıoğlu

Gazi Üniversitesi Orta Öğretim Fen ve Matematik Alanları Eğitimi Bölümü,
Biyoloji Eğitimi ABD, Ankara

*hilalbakr@gmail.com

Özet

Meyve suları içerdikleri organik ve inorganik madde zenginliği bakımından mantarların ve bakterilerin üremesine uygun ortam teşkil etmektedir. Genellikle meyve sularında bozulma sonucunda görülen bakteriler aside tolere bakterilerdir. Hazır meyve sularında bakteri oluşumunu ve erken bozulmayı engellemek için katkı maddesi olarak antimikrobiyal maddeler kullanılır. Çalışmamızda antimikrobiyal madde olarak doğal olan propolis kullanımı tercih edilmiştir. Ankara marketlerinden alınan çeşitli marka meyve suları bakteriyel bozunma yönünden taranmış olup; bu meyve sularına, uzun süreli kullanımları ve doğal korunumları için propolis denemeleri hala devam etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Propolis, Antimikrobiyal katkı maddeleri, Meyve suyu

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