

## **Çileğin Bileşimi ve Aromatik Özellikleri**

Sibel Ulutaş Parlak\*, Arsan Bilişli, Yonca Karagül Yüceer

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Çanakkale  
\*msibelparlak@comu.edu.tr

### **Özet**

Dünyada meyve üretimi içerisinde önemli bir yer tutan çilek (*Fragaria sp.*) ilkbaharda ilk olgunlaşan meyveler arasında yer alan ilgi çekici renk özellikleri ve albenisi ile meyve özlemini çeken tüketiciler tarafından aranan bir meyve türüdür. Çilek vitamin ve mineral madde içeriği ile önem kazanırken, tat, lezzet ve aroma maddeleri ile de tüketicinin beğenisini kazanmaktadır. A, C ve B grubu vitaminleri ile potasyum ve fosfor gibi mineral maddelerin önemli kaynağıdır. Bileşiminde bulunan fenolik maddeler ve bu kapsamda antosiyanin renk maddeleri insan sağlığında önemli bir yer tutmaktadır.

Çilek aroması, kokudan sorumlu birçok bileşiğin farklı miktarlarda ve çeşitli metabolitlerin biraraya gelmesiyle oluşmaktadır. Bugüne kadar yapılan çalışmalarda çileğin kokudan sorumlu aroma bileşiklerinin; esterler, aldehitler, ketonlar, alkoller, terpenler, furanonlar ve kükürtlü bileşiklerden ileri geldiği saptanmıştır. Bugüne kadar yapılan çalışmalarda taze çilek meyvesinde belirlenen aroma maddelerinden bazıları; etil asetat, etil hekzanoat, etil oktanoat, metil hekzanoat 5-hidroksi metil-2- furfuraldır.

Bu derlemede; kendine özgü fenolik madde yapıları, renk özellikleri ve aroması ile önem kazanan çileğin kimyasal bileşiminin ve aromatik özelliklerinin ortaya konması amaçlanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Çilek, Aroma, Fenolik madde

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