

Andız Pekmezi İçeren Set Tipi Meyveli Yoğurtların Bazı Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri

Şerafettin Çelik¹, Hisamettin Durmaz², İhsan G. Şat³, Gülten Şenocak¹

¹Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Şanlıurfa

²Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü, Şanlıurfa

³Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Erzurum

Özet

Bu çalışmada, %2, 4, 6 veya 8 oranında andız pekmezi ilavesinin, sütün fermantasyon prosesi ile set tipi meyveli yoğurdun bazı fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerine etkisi araştırılmıştır. Deneme yoğurtlarında, asitlik (pH ve titrasyon asitliği), viskozite ve serum ayrılması ile laktik asit bakteri sayımlarının (MRS ve M17 agar besiyerlerinde) depolama periyodunda (1'er hafta aralıkla, 28 gün) boyunca değişimleri tespit edilmiştir. İnkübasyon sonrası (3.5 saat), kontrol yoğurdunun pH'sı 4.70, meyveli yoğurtların pH değeri 4.78–5.02 aralığında belirlenmiştir. Andız pekmezi ilavesinin artışına paralel olarak sütün fermantasyon süresinin uzadığı; depolama periyodu boyunca, kontrol grubuna oranla meyveli yoğurtlarda pH değerinin yüksek, serum ayrılması ve vizkozite düzeylerinin ise düşük olduğu saptanmıştır. Ayrıca, MRS agar besiyerinden elde edilen LAB sayısında depolama periyodunun 7. gününden itibaren görülen azalmanın hızlı, buna karşın M17 agar ortamında gelişen bakteri sayısındaki azalmanın ise daha yavaş olduğu saptanmıştır. İncelenen parametreler açısından, %4 oranında andız pekmezinin meyveli yoğurt üretiminde kullanılabileceği, ancak pekmezin yüksek düzeyde algılanan buruk tadından dolayı bu oranın %4'ten az olmasının uygun olacağı sonucuna varılmıştır.

Anahtar kelimeler: Meyveli yoğurt, Andız pekmezi, Serum ayrılması, Vizkozite, Laktik asit bakterileri

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