

Devekuşu Etinin Besinsel Özellikleri

Nesrin Bulut, Nuray Kolsarıcı

Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Ankara

Özet

Devekuşu eti kırmızı ete sağlıklı bir alternatif, aynı zamanda tüm dünyadaki aşçılar, oteller ve restoranlar tarafından aranan bir lezzettir. Bu yoğun ilginin asıl nedeni kolayca fark edilebilen yağsız görünümü, düşük kalori ve kolesterol içeriği ile zengin bir protein kaynağı olmasıdır. Devekuşu etinin yağ oranının dolayısıyla kalori değerinin düşük olması onu son yıllarda et teknolojisinde odak noktalardan biri haline getirmiştir. Bu çalışma ile son yıllarda Türkiye’de de üretimine paralel olarak tüketimi de artan devekuşu etinin besinsel özellikleri belirlenerek sağlıklı beslenmeye katkısı ortaya konulmuştur.

Çalışmada 10-14 aylıkken kesimi yapılan 10 devekuşundan elde edilen alt ve üst but etleri kullanılmıştır. Besinsel özellikleri belirlemek amacıyla örneklerin nem, yağ, kül, protein, mineral, kollagen ve kolesterol içeriği ile yağ asidi dağılımı belirlenmiştir. Analizler sonucunda alt but etinin nem içeriğinin üst but etine göre daha yüksek olduğu görülmüştür ($p<0,05$). Alt but etine göre daha düşük nem içeriğine sahip olan üst but etinin protein oranı alt buta kıyasla yüksektir. Yağ içeriği açısından alt ve üst butlar arasındaki fark önemli bulunmuş, yağ alt butta üst buta göre daha yüksek olsa da ($p<0,05$) ortalama %2,20’lik yağ içeriği ile diğer tür hayvan etleri ile karşılaştırıldığında oldukça düşüktür. Bu düşük yağ içeriği beslenme açısından yağın önemi düşünüldüğünde devekuşu etini avantajlı hale getirmekte ve devekuşu etinin pazarlama stratejisindeki önemli özelliklerden birini oluşturmaktadır.

Devekuşu alt ve üst but etlerinin kolesterol içeriği farklı olmayıp ($p>0,05$) ortalama 58,95mg/100g ile diğer farklı tür hayvan etlerine göre oldukça düşüktür.

Çalışmada devekuşu etinin doymamış yağ asitleri miktarı (alt butta %70,90, üst butta %68,09) doymuş yağ asitlerinden (alt butta %28,8, üst butta %31,49) fazla bulunmuştur. Doymamış yağ asitlerinden tekli doymamış yağ asitleri (alt butta %46,51 üst butta %44,31) çoklu doymamış yağ asitlerine (alt butta %24,39 üst butta %23,78) göre daha yüksektir ($p<0,05$). Sağlıklı beslenme için önemli olan yağ asitlerinden linolenik(%1,22), linoleik(%20,16), araşidonik(%2,51) ve oleik asitce (%37,48) zengin olması devekuşu etinin beslenme için önemini daha da ön plana çıkarmaktadır.

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

Deve kuşunun alt ve üst but etlerinde en fazla bulunan mineraller ise potasyum, fosfor, magnezyum, demir ve çinko olarak belirlenmiştir.

Günümüzde sağlıklı ve hafif yiyeceklere olan eğilim göz önüne alındığında devekuşu eti belirtilen tüm özellikleri ile ideal et tipini oluşturmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Devekuşu eti, Yağ asidi, Kolesterol, Mineral madde