

Yenilebilir Antimikrobiyal Filmlerin ve Kaplamaların Et Ürünlerine Kullanılabilirliği

Arzu Çağrı-Mehmetoğlu, Omca Demirkol

Sakarya Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Sakarya
acagri@sakarya.edu.tr

Özet

Tüketicinin mikrobiyolojik bakımdan güvenli, pratik, uzun raf ömürlü gıdaya artan talebi gıda endüstrisini yeni proses teknikleri, pişirme ve paketlenme stratejisi geliştirmeye zorlamıştır. Tüketime hazır gıda ürünlerinin prosesten sonra ki evrede mikrobiyolojik bulaşma riski bu ürünlerin raf ömrünü önemli ölçüde azaltmaktadır. Bu probleme alternatif çözüm olabilecek potansiyele sahip olduğu düşünülen yenilebilir antimikrobiyal filmlerin kullanımı üzerine çalışmalar son yıllarda artmıştır. Sentetik ve yenilebilir filmlerin bünyesine eklenmiş değişik sınıflardan antimikrobiyaller mikroorganizma popülasyonunu kontrol ederek ve spesifik mikroorganizmaları hedefleyerek daha güvenli ve kaliteli ürünler elde edilmesini sağlayabilmiştir. Bu antimikrobiyal maddeler organik asitler ve onların tuzları, enzimler, esansiyel yağlar, bakteriyosinler, diğer muhtelif maddeler örneğin triklosan, gümüş zeolit ve fungusitler olarak sayılabilir. Örneğin buğday gluteni veya peynir altı suyu proteininden yapılmış yenilebilir filmlere eklenmiş benzoik asit, sorbik asit, propiyonik asit, nisin veya lizozim gibi antimikrobiyal maddelerin salam, sosis gibi et ürünlerinin yüzeyindeki *Listeria monocytogenes* gibi patojen veya bozulmaya yol açan bakterilerin, küflerin, mayaların gelişimini durdurduğu çeşitli çalışmalarda rapor edilmiştir. Antimikrobiyal yenilebilir film çalışmalarının başarılı sonuçlarına rağmen sadece bir kısmı sanayide kullanım alanı bulmuştur.

Anahtar kelimeler: Yenilebilir film, Antimikrobiyal, Gıda güvenliği

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