

Et Ürünlerinde Tuz İçeriğinin Düşürülmesi ve Önemi

Cemalettin Sarıçoban^{1*}, Hasibe Tekin², Mustafa Tahsin Yılmaz¹, Berna Özalp¹

¹Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 42049, Konya

²İstanbul İl Tarım Müdürlüğü Koruma Kontrol Şubesi, İstanbul

* cscoban@selcuk.edu.tr

Özet

Tuz, çeşitli gıdaların üretiminde kullanılan en yaygın koruyucu bileşenlerden biridir. Son zamanlarda gıda işletmeleri üretimde kullanılan tuz seviyesini azaltmaya yönelik çalışmalarda bulunmaktadır. Tahıl ürünlerinden sonra, diğer önemli bir gıda grubu olan et ve et ürünleri, proseslerine ilave edilen tuz miktarının ayarlanabileceği ikinci büyük ürün gurubudur. Et ve et ürünlerine ilave edilen tuz miktarı aynı gurup et ürünlerinde dahi farklılıklar göstermektedir. Herhangi bir işleme tabi tutulmamış etler, doğal olarak belirli bir mineral tuz içeriğine sahiptir. Et ürünlerindeki mevcut tuzlar çeşitli teknolojik amaçlar doğrultusunda ete ilave edilirler. İlave edilen tuzun ve bununla birlikte vücuda alınan sodyumun, özellikle insan sağlığı üzerine olan etkileri günümüzde halen tartışılmaya devam ederken, gelişmiş ülkelerin birçoğunda üretilen et ürünlerinde kullanılan tuzun azaltılması yönünde üretim planları hazırlanmaya başlamıştır. Bu üretim planları çoğunlukla yüksek tuz içerikli ürünlere odaklanmakta ve bu amaçla üreticiler, et ürünlerine ilave ettikleri tuz miktarını azaltmaya yönlendirilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Et ürünleri, Tuz, Sodyum, Potasyum

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