

Sıvı Yağlarda Oksidasyon Düzeyinin Belirlenmesinde Kullanılan Yeni Teknikler

Aytaç Saygın Gümüskesen*, Fahri Yemişçioğlu, İsmail Eren

Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, İzmir
*aytac.saygin.gumuskesen@ege.edu.tr

Özet

Bitkisel sıvı yağlara uygulanan kızartma, pişirme işlemleri gibi yüksek sıcaklıklarda gerçekleştirilen işlemler yağların zorunlu oksidasyonuna neden olmakta ve bu durum da yağda hem duyuşsal özellikleri olumsuz yönde etkilemekte hem de sağlık açısından tüketilmesi istenmeyen unsurların oluşumuna yol açmaktadır. Günümüzde hızlı ve hazır gıda tüketiminin yaygınlaşması düşünüldüğünde yağların oksidasyon düzeylerinin belirlenmesi ve yağın tekrar kullanımının sakıncalı olduğu noktanın belirlenmesi üzerinde yaygın olarak çalışılan bir konudur. Bu derlemede yağların anlık oksidasyon düzeylerinin belirlenmesinde kullanılan yeni teknikler, bunların klasik analitik tekniklerle korelasyonları ve yağların tekrar kullanımını ilişkin Avrupa ve ABD'deki kural ve sınırlamalar tartışılmaktadır.

Anahtar kelimeler: Oksidasyon, Sıvı yağ

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