

**Fermente Türk Sucuğu Üretiminde Bakteriyel Selüloz Kullanımı ve Etkilerinin Araştırılması**

Aylin Akođlu<sup>1\*</sup>, Naciye Yakar<sup>1</sup>, İbrahim Çakır<sup>2</sup>, M. Lütfü Çakmakçı<sup>1</sup>, Aynur Gül Karahan<sup>3</sup>, Hamdi Ertaş<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliđi Bölümü, Ankara

<sup>2</sup>A.İ.B.Ü. Mühendislik Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliđi Bölümü, Bolu

<sup>3</sup>S.D.Ü. Mühendislik Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliđi Bölümü, Isparta

\*aylinsen61@yahoo.com

**Özet**

Çalışmada fermente Türk Sucuđuna düşük yağ oranlı ve standart ürün elde etmek amacıyla bakteriyel selüloz ilave edilmiştir. Farklı yörelerden temin edilen çeşitli örneklerden *Gluconacetobacter* spp. izole edilmiştir. İzole edilen ve tanımlanan bakterilerden en yüksek selüloz verimine sahip suş seçilmiş ve statik kültür yöntemiyle yüksek oranda bakteriyel selüloz üretilmiştir. %20 oranında yağ içeren sucuk örneği denemelerde kontrol olarak hazırlanmış ve bu orandan yola çıkarak yağ miktarını belli oranlarda azaltmak ve aynı oranlarda selüloz ilave etmek suretiyle %5, %10, %15 ve %20 oranlarında selüloz içeren 4 farklı sucuk örneği hazırlanmıştır. Sucuk örnekleri standartlara göre fermantasyona bırakılmış ve fermantasyon sonrasında vakum vaketleme yapılarak analize hazır hale getirilmiştir. Fiziksel, kimyasal ve duyuşsal analizleri yapılan sucukların analiz sonuçları incelendiğinde %10 selüloz içeren ürünün kontrole en yakın ürün olduğu belirlenmiş ve diyet bir ürün olarak tüketilebileceği önerilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Bakteriyel selüloz, *Gluconacetobacter* spp., Fermete Türk Sucuğu

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