

## **Bazı Ağır Metal İlavelerinin Yoğurt ve Benzeri Ürünlerdeki Etkisi**

Elvan Özrenk\*, Şenol Köse

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Erzurum  
\*elvanozrenk@yyu.edu.tr

### **Özet**

Bu çalışmada, farklı seviyelerde süte ilave edilen Fe, Cu ve Zn elementlerinin yoğurt, süzme yoğurt ve kurut gibi fermente ürünlerdeki durumu incelenmeye çalışılmıştır. bu amaçla süte farklı seviyelerde Fe, Cu ve Zn metalleri ilave edilerek ve yoğurt kültürleri kullanılarak yoğurt elde edilmiş, daha sonra süzülerek süzme yoğurt ve bunun kurutulması ile de kurut elde edilmiştir. Yapılan değerlendirme sonucunda, her üç metalin de daha çok yoğurt pıhtısında kaldığı ve yapılan konsantrasyon işlemleri sonucunda süzme yoğurtta ve kurutta değerlerin arttığı tespit edilmiştir. metallerin pH düşüşünde dikkat çekici bir etkiye neden olmadığı fakat Fe içerikli yoğurtların diğer Cu ve Zn içeren yoğurtlara kıyasla fermantasyon süresini biraz daha kısa bir sürede tamamladığı tespit edilmiştir.

**Anahtar kelimeler:** Ağır metal, Yoğurt, Kurut, pH

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