

Van İli Geleneksel Gıdaların Envanterinin Çıkarılması ve Bunların Gıda Sanayimize Yeni Ürünler Olarak Kazandırılması

Nafi Çoksöyler*, Fevzi Özgökçe, Elvan Özrenk, Şirin Yılmaz Özkarslı, Murat Akbay, Serpil Gülbay, Eda Öndül, Gönül Özok, Ercan Çıplak

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Van
*coksoyler@hotmail.com

Özet

Geleneksel gıdalar, yemekler, yemekler ile ilgili örf ve adetler; o yörenin kültürünün önemli bir parçasıdır. Gıda kültürünün binlerce yılın deneme ve sınamasıyla edinilmiş bilgi ve teknolojisi günümüz gıda sanayi ve teknolojisine ışık tutmaktadır. Van İli'nde 2005-2006 yılları arasında gerçekleştirilen araştırma sonucunda; 17 adet gıda, 33 adet yemek, 11 adet tatlı, 10 adet çorba ve 5 adet pasta ve çörek olmak üzere toplam 76 kayıt tespit edilmiştir. Yemeklerle ilgili bilgiler derlenirken de, kaynak kişilerle mülakatlar yapılmış, birçok yemeğin yapım aşamasında bulunulmuş, yemeklerin hazırlanma biçimleri, hazırlanma zamanları, servis edilme biçimleri ile ilgili adetler derlenmiştir. Alınabilen yemeklerden numuneler alınmış ve bunlar laboratuvar ortamında besin değerleri bakımından analiz edilmiştir. Yiyeceklerin kış için saklanmasına yönelik uygulamalar, araştırmanın önemli bir noktasını teşkil etmektedir. Yöre halkının çetin geçen kış koşullarında en uygun biçimde beslenebilmek için ürettiği çözümler, yemek çeşitliliğinde olduğu gibi, iklim ve coğrafya koşulları ile paralel olarak insan yaşamını şekillendiren kültürel birikimin bir parçasıdır. Van İli'nde kış yiyeceklerinin çeşitleri, hazırlanma ve saklanma koşulları hakkındaki çalışma kaynak kişilerle yapılan mülakatlar ve yiyeceklerden numune alınıp laboratuvar ortamında besin değerleri bakımından analizleri yapılmıştır.

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