ÜZÜM ÇEKİRDEĞİNİN GIDA SANAYİNDE KULLANIMI VE BAZI FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRILMASI

Dr. Öğr. Üyesi Emine AKSAN ALDANMAZ
Mustafa Kemal Üniversitesi
Yük.Müh. Nursel ATEŞ BAYRAKTAR
Mustafa Kemal Üniversitesi

ÖZET

Üzüm ülkemiin ekonmik açıdan değerli ürünlerden biridir. Türkiye'de, yaklaşık olarak yıllık 4.2 milyon ton üzüm üretilmekte ve dünyanın en büyük altıncı üzüm üreticisi konumunda bulunmaktadır. Üretilen üzümlerin %15'i, şıralık-şarap, üzüm suyu, sirke, pekmez, sucuk, bastık, samsa, pestil gibi ürünlerde kullanılmaktadır. Üzüm çekirdeği, bu ürünlerin üretiminde atık olarak ortaya çıkan ürünlerdendir.

Son yıllarda fonksiyonel özelliklerinin dikkat çekmesi nedeniyle, üzüm çekirdeği birçok alanda kullanılmaya başlanmıştır. Gıda endüstrisinde çeşitli üründe, üzüm çekirdeğinden yararlanılmaktadır. Et ve tahıl ürünleri, şekerlemeler yaygın kullanıldığı alanlardır. Üzüm çekirdeğinin artan popülaritesinde özellikle bileşiminde bulunan fenolik maddeler ve çoklu doymamış yağ asitleri etkili olmaktadır. Üzüm çekirdeğinden elde edilen yağı, unu ve ekstresinde, bu fonksiyonel maddelerin miktarları değişebilmektedir.

Bu çalışmada gıda endüstrisinde, üzüm çekirdeği yağı, unu ve ekstresinin kullanım alanları incelenmiştir. Ayrıca çalışmada, Antep Karası (Horoz Karası) üzümler kullanılarak, üzüm çekirdeği elde edilmiş ve elde edilen çekirdeklerden yağ, unu ve ekstresi üretilmiştir. Bu ürünlerin fonksiyonel madde oranları (fenolik maddeler ve çoklu doymamış yağ asitleri) araştırılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Üzüm Çekirdeği, Gıda, Fenolik Madde, Çoklu Doymamış Yağ Asitleri