

TOZ KREP ÜRETİMİNDE FONKSİYONEL ÖZELLİKLİ BAZI MEYVE EKSTRAKTLARININ KULLANIMININ KALİTE ÜZERİNE ETKİLERİ

Münir ANIL¹, Meltem USLU²

¹) Ondokuz Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Samsun

²) Gıda Kontrol Laboratuvarı, Samsun
Sorumlu Yazar: munira@omu.edu.tr

Bu çalışmada; dondurularak kurutulmuş 4 meyve tozu (ahududu, yaban mersini, frenk üzümü ve berry mix)' nun buğday ununa farklı oranlarda (%0, %5 ve %10) ilavesinin toz krebin fiziksel, kimyasal, fonksiyonel ve duysal özellikleri üzerine etkilerinin belirlenmesi amaçlanmıştır.



Toplam fenolik madde, meyve tozlarında 8.10-12.60 mg GAE/g, kreplerde ise 1.39-1.11 mg GAE/g bulunmuş ve ikisinde de en yüksek frenk üzümünde olmuştur.



Antioksidan kapasite miktarı açısından hammadde ve kreplerde DPPH - % indirgeme gücü en yüksek ahudududa; ABTS değerlerine göre hammadde de 118-255 $\mu\text{mol TE/g}$ aralığında en düşük yaban mersininde, kreplerde ise örneklerin hepsinde yakın değerlerde ve ortalama olarak 130.12 $\mu\text{mol TE/g}$; FRAP, hammadde de 34.55 $\mu\text{mol TE/g}$ ile en çok frenk üzümünde, krepte ise 32.66-31.49 $\mu\text{mol TE/g}$ aralığında tespit edilmiştir.

Toplam antosiyanin miktarı hammadde de en yüksek frenk üzümünde (106.00 mg/g), krepte ise ahududulu krep örneklerinde (16.79 mg/g) gözlemlenmiştir.

Fonksiyonel analizler incelendiğinde; meyve çeşidine göre frenk üzümü ve ahududulu kreplerde, kullanım oranına göre ise %10 kullanım oranında yüksek bulunmuştur.

Duyusal olarak %0 ve %5 ahududulu krepler beğenilmiştir. %5 ahududulu ve %5 frenk üzümlü krepler, fonksiyonel ve duysal açıdan daha kabul edilebilir ürünler olmuştur.

