

FONKSİYONEL ÖZELLİKLİ BAZI BİTKİ EKSTRAKTLARININ KULLANIMININ GOFRET YAPRAĞI KALİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİ

Münir ANIL¹, Ezgi AKSOY TOKA²

1- Ondokuz Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Samsun

2- Sanset Gıda (Sağra) Turizm San. ve Tic. A.Ş., ORDU

Sorumlu Yazar: munira@omu.edu.tr

Çalışmada, %100 tam buğday unlu gofret yaprağında ahududu, yaban mersini, frenk üzümü, berry mix ve siyah havucun değişik oranlarda (%0, %5 ve %10) kullanımının kaliteye etkilerinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Hamurda; en düşük pH siyah havuçta, en yüksek pH ise berry mix' te, en yüksek viskozite yaban mersininde, en düşük viskozite ise frenk üzümünün kullanıldığı hamurlardadır.



Gofret yapraklarında;

• en yüksek kurumadde toplam fenolik ve toplam antosiyanin siyah havuçta,



* en yüksek DPPH değeri berry mix' te,

* en yüksek ABTS ve FRAP değerleri sırasıyla frenk üzümü ve siyah havuçta;



* en yüksek asitlik ve su aktivitesi en yüksek frenk üzümünde;

* en yüksek L değeri frenk üzümünde, a değeri siyah havuçta, b değeri ise berry mix' te;



* sertlik, kesme direnci ve genel kabul edilebilirlik tüm bitki ekstraktı kullanımlarında aynı seviyede ve yüksek bulunmuştur.

Gofret yapraklarında en yüksek kurumadde %5 kullanım oranında (%97.23), toplam fenolik (2.14 mg GAE/g), DPPH (%73.83), ABTS (286.11 μ mol TE/g), FRAP (34.61 μ mol TE/g), toplam antosiyanin (12.99 mg/g), asitlik (%1.54) ve su aktivitesi (0.43) %10 kullanım oranında tespit edilmiştir.

En yüksek L ve b değeri %0 kullanım oranında (74.34, 32.25), a değeri ise %5 kullanım oranında (8.39) görülmüştür.