



4. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU

Cukurova Üniversitesi Mithat Özsan Amfisi

17-19 Nisan 2014, Adana

BİLDİRİ KİTABI



GELENEKSEL
GIDALAR
SEMPOZYUMU

17-19 Nisan 2014
ADANA

KAHVALTILIK ZAHTERİN BESİN DEĞERİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

FİLİZ UÇAN*, MUHİTTİN KULAK, GÜLFER ÇİMEN, NAZİM ŞEKEROĞLU¹

¹Yrd. Doç. Dr. Filiz UÇAN, Kilis 7 Aralık Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği

Bölümü, 79000, Kilis. Tel: 0 348 8143096 – 1812, ucanfiliz@gmail.com

Araş. Gör. Muhittin KULAK, Gülfere ÇİMEN, Kilis 7 Aralık Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Biyoloji

Bölümü, 79000, Kilis. Tel: 0 348 8142666 – 1448, muhytynx@gmail.com

Prof. Dr. Nazım ŞEKEROĞLU, Kilis 7 Aralık Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Tıbbi ve Aromatik Bitkiler

Bölümü, 79000, Kilis. Tel: 0 348 8142667-1610, nsekeroglu@gmail.com

ÖZET

Kahvaltılık Zahter ülkemizin Doğu Akdeniz Bölgesinde özellikle Kilis, Gaziantep ve Hatay çevresinde sabah kahvaltılarında zeytinyağı ile birlikte tüketilen geleneksel bir kuruyemiş baharat karışımıdır. Yüzyıllardır geleneksel bir gıda ürünü olarak belli bir yörede ev koşullarında üretilen ve tüketilen Kahvaltılık Zahter, günümüzde endüstriyel anlamda üretilmeye ve daha geniş kitlelere ulaştırılmaya başlanmıştır. Bu karışımın içeriği yöreye göre değişim göstermekle birlikte, içeriğindeki temel besin maddeleri; melengiç, karpuz çekirdeği, kavun çekirdeği, kırık leblebi, buğday, tarhana, kumbüz (kendir tohumu) yarfıstığı, zahter (karabaş kekik), kimyon, küzbara (kişniş), mayana (rezene), anason, toz kırmızıbiber, sumak, koruk kurusu (olgunlaşmamış üzüm), tuz, limon tuzu ve kavrulmuş küncü (susam)'dır. Kuruyemiş ve baharatlar kavrulduktan sonra öğütülmekte ve tat verici diğer maddeler bu karışıma eklenmektedir. İçeriğinden de anlaşılacağı üzere, Kahvaltılık Zahter besin değeri yönünden oldukça yüksek ve doğal bir gıda maddesidir. Bazı ticari markaların paket etiketinde içerikle ilgili kısmi bilgiler yer almakla birlikte, Kahvaltılık Zahterin besin değeri (Ham yağ, ham protein, ham kül, pH ve kuru madde) konusunda bugüne kadar yapılmış kapsamlı bir araştırmaya rastlanılamamıştır. Bu çalışmada, farklı ticari markalar ve ev koşullarında üretimi yapılmış olan Kahvaltılık Zahter örneklerinde besin değeri araştırılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Besin değeri, Kahvaltılık Zahter, Kilis

Giriş

Kahvaltılık Zahter ülkemizin Doğu Akdeniz Bölgesinde özellikle Kilis, Gaziantep ve Hatay çevresinde sabah kahvaltılarında zeytinyağı ile birlikte tüketilen geleneksel bir kuruyemiş baharat karışımıdır. Yüzyıllardır geleneksel bir gıda ürünü olarak ev koşullarında üretilen ve tüketilen Kahvaltılık Zahter, günümüzde endüstriyel anlamda üretilmeye ve daha geniş kitlelere ulaştırılmaya başlanmıştır. İçeriği yörelere göre değişmekle birlikte, genel olarak,

melengiç, karpuz çekirdeği, kavun çekirdeği, kırık leblebi, buğday, tarhana, kumbüz (kendir tohumu) yerfıstığı, zahter (karabaş kekik), kimyon, küzbara (kişniş), mayana (rezene), anason, toz kırmızıbiber, sumak, koruk kurusu (olgunlaşmamış üzüm), tuz, limon tuzu ve kavrulmuş küncü (susam) gibi besin maddelerinden oluşmaktadır. Ayıklama, yıkama ve kurutma işlemlerinden sonra bu maddeler kavrulmakta, daha sonra değirmenlerde öğütülmekte ve tat verici katkı maddeleri ilave edilmektedir (1). Besin değeri açısından oldukça yüksek değerlere sahip olduğu düşünülen Kahvaltılık Zahter doğal bir gıda maddesi olup, içeriğine göre besin değerinin değiştiği düşünülmektedir. Yapılan literatür araştırmasında Kahvaltılık zahterin besin değeri açısından incelenmesi konusunda bilimsel kaynakların yeterli olmadığı görülmüştür. Yapılan bu çalışma ile içeriği oldukça farklılık gösteren Kahvaltılık Zahter ürününün besin değerinin ortaya konulması amacıyla temin edilen değişik örnekler laboratuvar analizlerine tabi tutulmuş, elde edilen sonuçlar karşılaştırmalı olarak tartışılmıştır.

Materyal ve Yöntem

Bu çalışmada Kilis ve Hatay illerinde evlerde yapılan (iki örnek, No 4, 6) ve ticari olarak gıda işletmelerinde üretilen (dört örnek, No 1, 2, 3, 5) toplamda altı farklı kahvaltılık zahter materyal olarak kullanılmıştır. Kahvaltılık zahter örneklerinin besin değerinin ortaya konulması amacıyla kuru madde, ham kül, ham yağ, ham protein ve pH gibi özellikler tespit edilmiştir (2). Kuru madde oranının belirlenmesinde Kacar(3), kül tayininde Akyıldız (4), ham protein oranı ve pHtespitinde Kacar'ın (5) belirttiği yöntemler kullanılmıştır. Ham yağ oranı ANKOM XT10 ekstraksiyon sisteminde petrol eteri yardımıyla yapılmıştır. Tüm analizler üç tekrarlamalı olarak yapılmış, elde edilen verilerin istatistiksel analizleri MSTAT-C paket programında yapılmıştır. Ayrıca, ortalamaların standart sapmaları da hesaplanarak ortalamaların yanında verilmiştir.

Bulgular ve Tartışma

Kilis, Gaziantep ve Hatay yörelerinde geleneksel gıda ürünü olarak tüketilen Kahvaltılık Zahter karışımının besin değerleri Çizelge 1'de verilmiştir. Çizelgeden anlaşılacağı üzere farklı örneklerinin incelenen besin öğeleri bakımından farklılık gösterdiği görülmektedir. Ev koşullarında geleneksel yöntemlerle yapılan kahvaltılık zahterler ile ticari olarak işletmelerde yapılan kahvaltılık zahterler arasında da istatistiksel olarak önemli farklılıklar tespit edilmiştir. Çizelge 1. Farklı Kahvaltılık Zahter örneklerinde besin değerleri

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 17-19 Nisan 2014 Adana

Örnek No	pH		Kuru Madde (%)		Ham Kül (%)		Ham Yağ (%)		Ham Protein (%)	
1	5.23	± 0.05 ^b	95.23	± 0.01 ^d	4.65	± 0.85 ^{ab}	10.42	± 0.27 ^d	16.71	± 0.26 ^{acd}
2	4.74	± 0.00 ^d	93.97	± 0.05 ^e	3.85	± 0.05 ^{bc}	6.23	± 0.01 ^e	14.84	± 0.03 ^d
3	5.42	± 0.00 ^a	96.70	± 0.01 ^a	4.03	± 0.38 ^{abc}	11.86	± 0.12 ^e	16.89	± 0.26 ^{bc}
4	5.43	± 0.00 ^a	96.14	± 0.00 ^e	4.60	± 0.00 ^{ab}	13.34	± 0.02 ^b	18.02	± 1.75 ^{ab}
5	5.39	± 0.00 ^a	96.31	± 0.06 ^b	4.73	± 0.02 ^a	15.27	± 0.36 ^a	19.51	± 0.61 ^a
6	5.02	± 0.03 ^c	95.15	± 0.03 ^d	3.45	± 0.05 ^c	11.57	± 0.04 ^e	14.96	± 0.44 ^{cd}
EGF (% 1)	0.0818		0.0818		0.8699		0.4173		2.023	

Farklı kahvaltılık zahter örneklerinde pH değerleri 4.74 ile 5.43 arasında değişim göstermiş olup, en düşük ve en yüksek değerler sanayi ölçekli üretilen örneklerde ortaya çıkmıştır (Çizelge 1). Aynı zamanda ev koşullarında üretilen kahvaltılık zahter örneklerinin pH değerleri arasında istatistiksel olarak farklılık belirlenmiştir. Kahvaltılık zahter karışımına ekşilik katmak amacıyla ilave edilen limon tuzu (sitrik asit) ve sumak maddelerinin farklı örneklerin pH değerleri üzerine etkili olduğu düşünülmektedir. Kuru madde açısından farklı zahter örneklerinden elde edilen değerler arasında istatistiksel olarak önemli farklılıklar ortaya çıkmıştır (Çizelge 1). Kuru madde değerleri % 93.97 ile % 96.70 arasında değişim göstermiş olup, yine en düşük ve en yüksek değerler ticari kahvaltılık zahterlerde tespit edilmiştir. Ev koşullarında üretilen kahvaltılık zahterlerin kuru madde oranları arasındaki fark istatistiksel olarak önemli bulunmuştur. Ham kül oranı analiz yapılan örneklerdeki anorganik madde miktarının bir göstergesi olup, bu çalışmada analiz edilen farklı kahvaltılık zahter örneklerinde ham kül oranları bakımından istatistiksel farklılıklar belirlenmiştir (Çizelge 1). Çizelgeden de anlaşılacağı üzere farklı örneklerin ham kül oranları % 3.85 ile % 4.73 arasında değişim göstermiş, en düşük değer ev koşullarında yapılan kahvaltılık zahter örneğinde, en yüksek değer ise ticari örneklerde tespit edilmiştir. Farklı örneklerde tespit edilen ham yağ değerleri % 6.23 ile % 15.27 arasında değişmiştir. Ticari örneklerde en düşük ve en yüksek değerler ortaya çıkarken, ev koşullarında üretilen zahter örneklerinde ham yağ oranlarının ticari ürünlere göre daha yüksek olduğu söylenebilir. Farklı örneklerde tespit edilen ham protein değerleri % 14.84 ile % 19.51 arasında değişmiştir. Kahvaltılık zahter karışımının bileşiminde yer alan kuruyemiş ve baharatların besin değerleri önceki çalışmalarda (6-23) belirlenmiş olup, bu maddelerin zahter karışımındaki oranları kahvaltılık zahterin besin değeri öğelerini etkilemektedir.

Sonuç ve Öneriler

Kültürel değerlerimizin önemli bir parçası olan yemek ve mutfak kültürü ilden ile yöreden yöreye değişiklik göstermekle birlikte yöresel yemekler zaman içerisinde nesillerin değişmesiyle birlikte farklılaşmakta ya da yapılmadıklarından dolayı unutulup yok

olmaktadır. Kahvaltılık Zahter ve benzeri birçok yöresel ürünün kayıt altına alınması ve gelecek nesillere aktarılması büyük bir önem arz etmektedir. Bu çalışmada incelenen farklı Kahvaltılık Zahter örneklerinde besin değerleri açısından ev koşullarında üretilen zahter ile sanayi ürünleri arasında önemli farklılıklar ortaya çıkmıştır. Bu farklılığın, karışıma giren unsurların çeşit ve miktar olarak değişmesinden kaynaklandığı düşünülmektedir. Endüstriyel anlamda üretilmeye başlayan bu ürünün besin değerleri de dikkate alınarak, doğal tadını değiştirmeden, karışımının belirlenmesi sağlıklı bir yöresel gıda ürünü olarak yaygınlaştırılmasına katkı sağlayacaktır. Sonraki çalışmalarda, Kahvaltılık Zahter karışımının gerek diğer besin değerleri gerekse biyoaktivite çalışmaları ile sağlık açısından yararlılığı ortaya konulabilir.

Referanslar

1. Şekeroğlu, N.,(2007, 2008). Kilis ve Yöresinde Halk İlacı ve Baharat Olarak Kullanılan Bitkiler. Kilis Kültür Derneği Kilis Şubesi Yayını. Cilt 45-46-49, Sayfa, 18-21.
2. Alan. R.,Padem. H. (1989). Erzurum ve Yöresinde Sebze Olarak Kullanılan Yabani Otlardan Işgın. Uzun Yemlik. Madımak. Tel Pancarı ile Ebegümeci Üzerinde Araştırmalar.Gıda Dergisi 14(5):281-287.
3. Kacar B (1984). Bitki Besleme Uygulama Kılavuzu (II. Baskı). Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları. Yayın No: 900. Uygulama Kılavuzu: 214. Ankara.
4. Akyıldız. R. (1984). Yemler Bilgisi Laboratuvar Kılavuzu. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi. Yayın No: 895, Ankara, 236s.
5. Kacar B. (1994). Bitki ve Toprağın Kimyasal Analizleri: III. Toprak Analizleri. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Eğitim. Araştırma ve Geliştirme Vakfı Yayınları. Yayın No: 3, 43 s.
6. Kızıl. S.,Turk. M. (2010). Microelementcontentsandfattyacidcompositions of Rhuscoriaria L. and Pistaciaterebinthus L. fruitsspreadcommonly in the southeastern Anatolia region of Turkey. Natural Product Research: Formerly Natural Product Letters. Volume 24. Issue 1.
7. LAZOS. E.S.(1986). Nutritional. fattyacidandoilcharacteristics of pumpkinand melon seeds. Journal of FoodScience. 51 (5): 1382-1383.
8. Cürat, D. (2010). Kilis ve yöresinde yetiştirilen yerel susam popülasyonlarının biyolojik ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi. Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Biyoloji Anabilim Dalı, 36s.
9. Gözüaçık, H.G. (2013). Su stresinin Kışniş'te bitki gelişimi ile meyvede yağ asidi ve besin elementi içeriğine etkisinin araştırılması. Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Biyoloji Anabilim Dalı, 46s.
10. Elezu ,o K. O.,Ak lanu ,M. N., Eboigbe, J. J. (2 0).1 Evaluation of theNutrientComposition of someUnconventionalFeedstuffs.Continental J. FisheriesandAquaticScience 5 (2): 1-5.

11. David, O.M. and Aderibigbe, E.Y. (2010). Microbiology and Proximate Composition of 'Ogiri', A Pastry Produced From Different Melon Seeds. New York Science Journal, 3(4), 18-27.
12. Baydar, H., Erdal, İ. (2004). Bitki büyüme düzenleyicilerinin İzmir kekikinin yaprak kalitesine etkisi. Tarım Bilimleri Dergisi, 10(1):9-13.
13. Ceylan, E., Özbek, H., Ağaoğlu, Z. (2003). *Cuminum cyminum* L. (Kimyon) meyvesi uçucu yağının medianlethal doz (LD₅₀) düzeyi ve sağlıklı ve diyabetli farelerde hipoglisemik etkisinin araştırılması. Van Tıp Dergisi: 10 (2):29-35.
14. Kaya, N. (2000). Farklı Zamanlarda Ekilen Kisnis (*Coriandrum sativum* L.) Populasyonlarının Agronomik ve Teknolojik Özellikleri. Turk J Agric For, 24:355-364.
15. Ünver, A., Özcan, M.M. (2006). Türkiye'de yabancı olarak yetişen bazı sumak (*Rhus coriaria* L.) meyvelerinin fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 20 (40): 111-116.
16. ANONYMOUS. (2011). Nutrition Fact and Analysis for Seeds. Watermelon Seed Kernels Dried. <http://nutritiondata.self.com/facts/nut-and-seedproducts/3147/2>.
17. ANONYMOUS. (2014). <http://www.tuksiad.org/uploads/yuklemeler/leblebi.pps>. (10.03.2014).
18. ANONYMOUS. (2014). <http://www.turkbes.com/besinler/kalori-besin-degerleri/pulbiber/5009>. (06.03.2014).
19. ANONYMOUS. (2014). <https://www.google.com.tr/#q=isot+%25+protein+ve+%25+ya%C4%9F+oran%C4%B1>. (05.03.2014).
20. ANONYMOUS. (2014). <http://www.turkbes.com/besinler/kalori-besin-degerleri/anason-tohumu/4982>. (02.03.2014).
21. ANONYMOUS. (2014). <http://cok-faydali-bitkiler.blogcu.com/rezenenin-ve-rezenecayinin-faydalari/6936634>. (01.03.2014).
22. ANONYMOUS. (2014). <http://www.bukas.com.tr/Encyclopedia1.asp?P=3> (10.03.2014).
23. ANONYMOUS. 2014. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği. <http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=9.5.17268&sourceXmISearch=baharat&MevzuatIliski=0>. (10.03.2014).