



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRKLARELİ PANCAR PEKMEZLERİNİN BAZI KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

Ayşen YILDIRIM - Mehmet DEMİRCİ - Figen DAĞLIOĞLU

Pekmez, başlıca geleneksel gıdalarımızdan biri olup, ülkemize özgü önemli bir meyve değerlendirme şeklidir. Ülkemizde şeker sanayinin yeterince gelişmediği dönemlerde şeker ihtiyacını karşılamak amacıyla tarımla uğraşan aileler tarafından yöresel üretim teknikleri ile üretilmiştir. Küçük işletme şartlarında pekmez üretimi, değerlendirilen meyvelerin ekstraksiyonu ile yapılmaktadır. Halk arasında çeşitli meyvelerden yapılan pekmezlerin insan sağlığı üzerinde olumlu etkileri olduğuna inanılmaktadır. Nitekim pekmez, beslenme açısından önemli bir üründür. Pekmezin beslenme açısından önemi daha çok içerdiği şekerlerden kaynaklanmaktadır. Pekmez içerdiği yüksek şekerden dolayı iyi bir karbonhidrat ve enerji kaynağıdır. % 50-80 şeker, % 0,6-0,9 azotlu madde içeren 100 g pekmezin yaklaşık 280 kilokalori verdiği bilinmektedir. Pekmez hakkında yapılan bir araştırmada pekmezin kalori bakımından oldukça zengin olduğu ve 200 g pekmezin 1150 g süte, 300 g ekmeğe ve 390 g ete eşdeğer olduğu belirtilmektedir. Ayrıca, beslenme açısından pekmezin iyi bir mineral kaynağı olduğu söylenebilir. Özellikle demir, fosfor, kalsiyum ve potasyum bakımından iyi bir kaynak niteliği taşımaktadır.

Geleneksel bir gıda maddesi olan pekmez yaygın olarak üzümünden üretilmektedir.

Ülkemizde pekmez, meyvelerin genellikle üzüm sularının yerel yöntemlere göre, kaynatılarak koyulaştırılması ile elde edilir. Bunun dışında kuru üzüm, incir, karpuz, dut, erik, elma, armut, gül, nar gibi meyvelerden ve bunların yanı sıra kabak, şeker kamışı ve şeker pancarı gibi bazı ürünlerden elde edilmektedir.

Suda Çözünür Kuru Madde:

Örneklerin toplam asitlik değeri 151,6 mmol/kg ile 161,4 mmol/kg arasında ve ortalama 156,1 mmol/kg olarak tespit edilirken, örneklerin pH değeri 4,22 ile 4,39 arasında ortalama 4,31 olarak belirlenmiştir.

Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliğinde; pH 5,0-6,0 arasındakiler "tatlı pekmez", pH 3,5-5,0 arasındakiler "ekşi pekmez" olarak sınıflandırılmaktadır. Buna göre incelenen pancar pekmezi örneklerinin tümü pH değeri bakımından "ekşi pekmez" özelliğine sahiptir.

Pancar pekmezi örneklerinin HMF değerleri 123,56 mg/kg ile 351,30 mg/kg arasında değişmiş ve ortalama 231,76 mg/kg olarak tespit edilmiştir. Pancar pekmezi örneklerinin HMF miktarları bazı araştırmacıların [8, 9, 15, 16, 17] bildirdikleri değerlerden yüksek bulunmuştur. Örneklerin çoğu, Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliğinde sıvı pekmezler için belirlenen en çok 75 mg/kg HMF limitinin üzerindedir. Geleneksel yöntemle açık hava basıncı altında uzun süre kaynatılan pekmez örneklerinin, endüstriyel boyuta taşınarak vakumlu kazanlarda tekniğine uygun olarak yapılması ile HMF miktarında önemli bir düşüş yakalanacağı şüphesizdir. Çizelge 1 incelendiğinde, örneklerin toplam şeker miktarı %60,75 ile %63,20 arasında, ortalama %62,13 olarak belirlenmiş, invert şeker miktarı %33,75 ile %35,11 arasında ve ortalama %34,51 olarak tespit edilmiştir. Örneklerin sakaroz miktarı %25,64 ile %26,68 arasında ve ortalama %26,24 olarak belirlenmiştir. Invert şeker ve sakaroz miktarının birbirine yakın olması şeker pancarının yapısındaki şekerlerin kompozisyonu ile yakından ilgilidir.

Toplam şeker miktarına ilişkin sonuçlar; Üzüm pekmezi ve zile pekmezinde belirtilen incir pekmezi örneklerinde bulunan değerlerden düşük, karpuz, şeker kamışı ve şeker pancarı pekmezi örneklerinde bulunan değerlerden yüksek, yaş üzüm, kuru üzüm pekmezi ve elma pekmezi örneklerinde tespit ettikleri değerlere ise yakın bulunmuştur.

Örneklerin kül miktarları % 1,24 ile % 1,57 arasında ve ortalama %1,38 olarak belirlenmiş olup tüm örneklerin kül miktarlarının Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliğinde belirtilen, sıvı pekmez için olan en çok %2,5 kül miktarı sınırının oldukça altındadır.

Örneklerin mineral madde miktarları incelendiğinde; fosfor, 852,1-975,5 mg/kg arasında, ortalama 929,4 mg/kg; demir, 22,4-39,0 mg/kg arasında, ortalama 28,6 mg/kg; kalsiyum, 114,4-131,0 mg/kg arasında, ortalama 122,7 mg/kg; sodyum, 1426,7-1618,3 mg/kg ve ortalama 1566,1 mg/kg; potasyum, 3358,7-3850,9 mg/kg arasında, ortalama 3643,3 mg/kg olarak tespit edilmiştir. Bu mineral madde değerlerinin hepsi, daha önce değişik hammadde kaynaklı pekmezler üzerinde yapılan çalışmalardan yüksek bulunmuştur. Alım süreci boyunca düzenli azalma ve artma görülmemiştir.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 13.10.2021