



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BESİNLERİMİZİN BOZULMA NEDENLERİ

Bileşimlerinde karbonhidratlar, proteinler, madenî maddeler, vitaminler ve su bulunan ve karışık birer karışım olan hayvansal, bitkisel besinlerimizi kendi hallerine bırakmış olsak bunların bazıları kısa, bazıları da uzunca bir süre sonra bozularak yenilemeyecek bir duruma gelirler. Besinlerin bozulmasını meydana getiren faktörleri şu üç grupta toplamak mümkündür:

1 - Biyolojik faktörler, 2 - Kimyasal faktörler, 3 - Fiziksel faktörler.

Biyolojik faktörler: Besinlerimize biyolojik etkiye bulunanlar, mikroplardır. Bunların başında küf mantarları gelmektedir. Küflenme sulu besinlerde daha çok görülür. Çünkü su, küflerin çalışmasını ve üremesini kolaylaştırır. Küflerin en iyi çalıştıkları ısı yirmi - yirmi-beş santigrat dereceleri arasındadır. Küfler 67 - 75 santigrat derecesinde yaşayamayıp ölürlür. Donma derecesine yakın düşük derecelerde ise ölmezlerse de uyuşup kalırlar. Besinlerimize etkiye bulunan biyolojik faktörlerin ikincisi ise mayalardır. Mayaların etkisiyle ihtimar eder. Hele şekerli meyvelerin ihtimariyle meyvenin tadı, karışımı ve görünüşü iyice değişir. İhtimar genellikle köpürme ve kabarmayla kendini belli eder. Mayalar, ispirot, ekmek ve hamur işlerinin yapımında bir dereceye kadar yararlıysa da genellikle zararlıdır. Mayalar daha çok 25 - 32 santigrat dereceleri arasında çalışırlar, 65 santigrat derecesinden sonra ölürlür. Biyolojik faktörlerin üçüncüsü ise bakterilerdir. Mikroskobik küçük canlılar olan bakteriler daha çok sebzelerin bozulmasına, onların çürüyüp yenilmez bir hâle gelmesine sebep olurlar. Bakterilerdeki toksinler zehir etkisinde bulunurlar. Bakterilerin en tehlikelisi ve konservelerde zehir meydana getireni «bacillus botilünüs» tür. Bu, daha çok et, bezelye ve fasulye konservelerinde görülmektedir. Botilünüs basilleriyle bulaşmış konserveler acılaştırmış tereyağı kokusunu andıran bir koku meydana getirirler. Bakterilerin içinde bazı besinlere yararlı olanları, bazılarını da zararlı olabillerleri vardır. Bunun en güzel örneği sirke yapımına yararlı olan bakteridir. Bu arada yoğurt yapımında, hıyar ve lahana turşusu için gerekli salamura hazırlanmasında yararlanılan süt asidi bakterileri de yararlıdır. Mayalarla küfler, ekşi ve tatlı besinleri çok severler ve genellikle meyvelerin bozulmasında önemli rol oynarlar. Bakterilerse ekşilerden pek hoşlanmadıklarından genellikle ekşilikleri az olan sebzelere etkiye bulunmaktadır.

Kimyasal faktörler: Ayıklanan bir enginarın, kesilen bir ayvanın, elmanın, kesilen bir mantarın, kabuğu soyulan patatesin havada kaldıklarında hemen karardıkları görülür. Bu kararırma meyve ve sebzelerin içinde bulunan enzimlerin faaliyetiyle havanın oksijeninden ileri gelmektedir. Görüldüğü gibi bu olay kimyasaldır. Bundan ötürü de bu olayı ortaya çıkaran faktörlere kimyasal faktörler denir.

Fiziksel faktörler: Güneş ışığı besinlerin rengini değiştirir, rüzgâr sebze sularının uçmasına, solup pörsümelerine yol açar. Böylece bu besinlerin güzellikleri, görünüşleri bozulduğu gibi tazelikleri de yok olur. İşte bundan ötürü bu gibi zakiörlere fiziksel faktörler denir. Besinlerin bozulmalarına yol açan faktörlerin neler olduğunu gördükten sonra bunların etkilerini yok etmekle besinlerin bozulmalarını uzun süre önlemenin mümkün olduğu kendiliğinden meydana çıkar.