



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GIDA MADDESİ ALIRKEN

Besin Kalitesi, ölçülüp değerlendirilebilen, tüketicinin tercihinde rol oynayan ve bir gıda ünitesini diğerinden ayırt etmeye yarayan özelliklerinin bileşimidir. Gıdanın hijyenik olması ise, o gıdanın tümüyle hastalık etmenlerinden arınmış ve sağlığa yararlı olmasıdır. Hijyenik olmayan bir gıda besin değerinden kaybedebileceği gibi gıda kaynaklı pek çok enfeksiyona da neden olur. Kalite kontrol kriterleri genel olarak besine göre değişir. Etlerde tazelik, yağ oranı, damgasının olup olmaması gibi kriterler incelenir.

Yumurtada kabuğun temizliği, çatlak olup olmaması, tazeliği ve büyüklüğü incelenir. Kurubaklagillerde küflenme, böceklenme, yabancı madde oranı, o yılın mahsulü olması, pişme kalitesi gibi kriterler yönünden kalite kontrolü yapılır. Sebzelerde tazelik, canlılık, çamur, toz, toprak, yabancı otların bulunup bulunmama durumu, kereviz, patates, soğan vs. taze sebzelerde büyüklük durumu incelenir. Örneğin; ıspanağın kısa saplı, bol yapraklı olanı (kuzu ıspanağı) daha iyidir.

Patates alırken; düzgün, yarık ve çatlaklar olmayan, çok kirli ve çok ufak olmayanları, yeşillenmiş ve çimlenmiş olmayanları alınır. Sarı patates pişerken dağılmadığından daha iyidir.

Meyvelerde tazelik, büyüklük, çürük, çamurlu bereli olup olmama durumu, tat, lezzet vb. özellikler incelenir. Süt ve yoğurt kontrolünde; tazelik, ekşilik, iyi mayalanıp mayalanmadığı, kapların temiz olması, içinde yabancı madde bulunup bulunmadığı durumuna bakılır. Tahıllarda; yeni mahsul olma, küf, yabancı madde oranı ve o tahıla özgü diğer kalite özellikleri incelenir. Yağlarda acıma olup olmadığı, lezzet, koku, renk vb. kriterler incelenir. Reçellerde tane oranı, kıvamı, şekerleme durumu, doğal tat, lezzet vb. bakılır. Zeytinlerde büyüklük, etli kısım oranı, tat, lezzet vb. özellikler incelenir.