



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZILCIKLI PEKMEZ

Songül ÇAKMAKÇI - Murat TOSUN - Ramazan ÇAKMAKÇI

Pekmez, özellikle ve yaygın olarak, üzüm ve dut olmak üzere, incir, erik, elma ve keçiyoynuzu gibi meyveler kullanılarak üretilen en önemli geleneksel gıda ürünlerimizden biridir. Beslenmede, mineral madde içeriği ve enerji vermesi bakımından önemlidir. Pekmez özellikle demirce zengindir, bakır ve çinkoyu ise belirli seviyelerde içermektedir. Son yıllarda, dut pekmezinin beslenmede ve tıbbi açıdan önemi anlaşıldığından, üretimi ve tüketimi hızlı bir şekilde artmaktadır. Dut pekmezi soğuk algınlığına, mide rahatsızlığına ve kansızlığa iyi gelmektedir. Dut pekmezi diğer çeşitlerden daha pahalı olarak pazarda yerini almıştır. Dut pekmezi üretiminde taze ve/veya kuru dutlar kullanılmaktadır. Geleneksel üretimde, dut suyu (şıra) genellikle açık kazanlarda kaynatılarak koyulaştırılmakta, soğutulduktan sonra ambalajlanarak oda sıcaklığında depolanmaktadır. Beyaz dut ülkemizin hemen her yerinde yetiştirilmektedir. Bunlar taze veya kurutulmuş olarak tüketilmekte, daha çok pekmez ve pestil yapımında kullanılmaktadır. Dut iyi bir antioksidan ve mineral madde kaynağıdır. Kızılçık ise Avrupa'da meyve suyu üretiminde, Asya'da şeker hastalarının tedavisinde kullanılmaktadır. Kızılçık Avrupa'da gıda ve kozmetik sanayinde de kullanılmaktadır. Kızılçık meyveleri fazla miktarda C vitamini içermekte, kızılçıktan elde edilen antosiyanin ve ursolik asidin biyolojik aktiviteye sahip olduğu, şişmanlıkta metabolik aktiviteyi düzenlediği, antioksidant etkiye sahip olduğu belirtilmektedir. Kızılçık meyveleri taze olarak tüketildiği gibi reçel, marmelat, pestil, şurup yapımında ve tıbbi amaçlı olarak da kullanılmaktadır. Kızılçık şeker, organik asit ve tanen bakımından zengin olup antimikrobiyal etki, ağn kesici ve kabızlığı önleme gibi nedenlerle halk ilacı olarak bilinmekte ve kullanılmaktadır. Pekmez eski çağlardan beri üretilmesine rağmen üretim tekniği ve üretimde kullanılan alet ve donanım pek değişmemiştir. Yani üretimde geleneksel yöntemler hala kullanılmaktadır. Pekmezlerinin, üretimi, bileşimi, standardizasyonu ve beslenmedeki önemi hakkında son yıllarda artarak devam eden bazı çalışmalar bulunmaktadır. Ancak, Kızılçıklı Pekmez hakkında hiçbir bilgi ve çalışmaya literatürde rastlanmamıştır. Günümüzde bu pekmezin ismi dahi unutulmak üzeredir.

Kızılçıklı Pekmezlerin invert şeker içeriği, kontrol örnekten (%0, kızılçık ilave edilmeyen) daha yüksek bulunmuştur.

Kızılçıklı Pekmez örneklerinde K, Ca, Fe ve Zn miktarları kontrol örnekten yüksek bulunmuştur. Kızılçık oranına bağlı olarak bu minerallerin miktarları artmıştır.

Renk, tat ve genel kabul edilebilirlik puanları pekmezdeki kızılçık oranına bağlı olarak artmıştır, ancak viskozite değeri azalmıştır. Pekmezde kızılçık miktarındaki artış pekmezin genel kabul edilebilirliğini artırmıştır. Panelistler tarafından Kızılçıklı Pekmezin hafif ekşi tada sahip olduğu ve hoş bir aroma sağladığı belirtilmiştir.

Araştırma sonucunda, Kızılçıklı Pekmez üretiminde kızılçık katkı oranının büyük öneme sahip olduğu tespit edilmiştir.