



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOKAT ÇEMEN KÖFTESİ

Ümran ENSOY - Kader ERDOĞAN - Hakan ERİNÇ - Eda DEMİROK

Bu araştırmada Tokat ili ve çevresine ait yöresel bir ürün olan Çemengilik'in bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin üretim aşamalarındaki (0., 4. ve 7. gün) değişimleri ve son ürün özellikleri incelenmiştir. Geleneksel yolla Çemengilik yapımı, yağlı kıyma ve çemenin 2: 1 oranında karıştırılmasını takiben el ile köfte şekli verilerek belirli süre ile kurutulması (%50 nem değerinde 7-10 gün) aşamalarını içermektedir. Yöresel bir ürün olmasına karşın üretimi hem zaman içerisinde azalmış hem de sadece evlerde üretim şeklinde kısıtlı kalmıştır.

İki tekrarlı olarak yapılan araştırmada çemengilik üretim aşamalarında ve son üründe pH, titrasyon asitliği (TA), su aktivitesi (As), CIE renk değerleri, serbest yağ asitliği (SYA) ve tiobarbitürik asit değeri (TBA) belirlenmiştir. Ayrıca son ürünün genel bileşimini belirlemek için protein, yağ, kül, tuz ve kuru madde içerikleri tespit edilmiştir. Çemengilik örneklerinde üretim sırasında gerçekleşen fermentasyon ve kurumaya bağlı olarak pH değeri, CIE renk değeri, TBA değeri, As değerinin düştüğü gözlenirken ($p<0,05$), SYA ve TA değerlerinin yükseldiği tespit edilmiştir ($p<0,05$). Son ürünün pH değeri 5,64, TA değeri 1,85 (% laktik asit), As değeri 0,773, SYA değeri 9,03 (% oleik asit), TBA değeri 1,64 (mg MA/kg örnek) olarak belirlenmiştir. Çalışmada son ürünün protein, kül, yağ, tuz ve kuru madde değerleri ise sırasıyla %25.64, %8.38, %18.64, %6.85 ve %71.07 olarak tespit edilmiştir.

Bu çalışmada ile üretilen Çemengilik'in duyuşal değerlendirme sonuçları da ürünün genel beğenisinin yüksek olduğunu göstermiştir. Çemengilik'in bazı özelliklerinin belirlenmesi özellikle et işletmelerinde açığa çıkan yağlı kırıntı etlerin değerlendirilmesi ve bu geleneksel ürünün devamlılığının sağlanması açısından önem taşımaktadır.