ÜZÜM ÇEKİRDEK UNU

Üzümlerin çeşitli ürünlere (şıra, pekmez vb.) işlenmesi sırasında kalan atık materyal, cibre ve tortudan oluşmaktadır.

Cibre; gıda endüstrisi için oldukça değerli ve zengin bir hammaddedir.

Cibrenin yaklaşık % 25'ini çekirdek oluşturmaktadır. Maalesef cibre, ülkemizde ekonomik olarak değerlendirilemeyip genellikle hayvan yemi ve toprağa gübre olarak kullanılmaktadır. Oysaki cibrenin içeriğinde bulunan üzüm çekirdeği, **yüksek fenolik maddeye ve protein içeriğine** sahiptir.

Üzüm çekirdeği fenollerinin antioksidan aktivitesi; C vitamini, E vitamini ve β-karoten gibi iyi bilinen antioksidanlardan daha üstündür.

Üzüm çekirdeği ekstraktlarının insan sağlığı üzerindeki potansiyel yararlı etkilerinden dolayı yoğun araştırmaların konusu olmuştur.

Son çalışmalarda;

- ⇒ **antioksidan özellikleri,**
- ⇒ **kataraktın önlenmesi,**
- ⇒ **anti-hiperglisemik etkileri,**
- ⇒ **antioksidan enzim sistemlerinin sentezlenmesi,**
- ⇒ **insülin duyarlılığının arttırılması,**
- ⇒ **hipertrigliseridemi önlenmesi,**
- ⇒ **anti-enflamatuar etkileri**

gibi geniş biyolojik aktiviteler üzerinde durulmaktadır.

Tekirdağ Bağcılık Enstitüsü Üzüm Ürünleri İşleme Tesisinde üzüm suyu üretimi sırasında ortaya çıkan cibre, bekletilmeden kurutma düzeneğinde kurutulmaktadır.

Kurutulan cibre, üzüm cibresine özel tasarlanmış bir sarsak elek yardımıyla çekirdek, kabuk, sap ve çöplerine ayrıştırılmaktadır.

Elde edilen çekirdekler son bir kez daha sıcak suyla yıkanıp iyice kurutulur ve nem almayacak şekilde muhafaza edilirler.

Çekirdek unu, kurutmuş olduğumuz çekirdeklerin soğuk sıkım yağ makinesinde hassas bir şekilde baskılanarak yağın çekirdekten ayrılması sonucunda ortaya çıkmaktadır ve kırıcı yardımıyla un haline getirilmektedir.

GIDANI KORU
SOFRANA SAHİP ÇIK

Yağı alındıktan sonra ağzı hava almayacak şekilde ambalajladığımız çekirdek ununu,

kek, kurabiye, ekmek vb. hamurlarınıza az miktarda katarak veya kahve, yoğurt, salatalarınıza doğrudan ekleyerek

tüm aile bireyleriniz ile gönül rahatlığıyla tüketebilirsiniz.

TARIMSAL ARAŞTIRMALAR VE POLİTİKALAR GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü

Karadeniz Mahallesi,
Eski Malkara Yolu Caddesi No: 4
59200 – Süleymanpaşa / TEKİRDAĞ

Telefon: 0282 261 20 42 - 262 40 60
Faks: 0282 262 40 61

Web: arastirma.tarimorman.gov.tr/bagcilik
E-Posta: bagcilik@tarimorman.gov.tr

Sosyal Medya : @bagcilik

GIDANI KORU SOFRANA SAHİP ÇIK

YERLİ ÜRETİM

T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
TARIMSAL ARAŞTIRMALAR VE POLİTİKALAR GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

TEKİRDAĞ BAĞCILIK ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ

ÜZÜM ÇEKİRDEK UNU

Hazırlayan: Dr. Gamze U. SEÇKİN

TEKİRDAĞ

2021