ÜZÜM ÇEKİRDEK YAĞI

Üzüm çekirdeği yağı üzüm işleme sanayi yan ürünü olan cibredeki çekirdeklerden elde edilen, Fransa gibi bazı bağcı ülkelerde üretilen ve sofralık olarak tüketilen sıvı bitkisel yağdır. Üzüm çekirdeğinde yaklaşık %7-20 çekirdek yağı bulunmaktadır.

Üzüm çekirdek yağının yağ asitleri kompozisyonunun %89'undan fazlasını doymamış yağ asitleri oluşturmaktadır.

Bu yağ asitlerin de çoğu esansiyel yağ asitleridir yani vücudumuz tarafından üretilmeyip dışarıdan alınması gereken yağ asitleridir. Yüksek miktardaki **doymamış yağ asidi oranı, üzüm çekirdeği yağını yüksek kaliteli besinsel yağ** yapmaktadır.

Bu sebeple üzüm çekirdeği yağı;

- **kanın pıhtılaşmasını,**
- **kalp-damar hastalıklarının oluşumunu önlemekte,**
- **serumdaki kolesterolü azaltmakta ve**
- **otonom sinirlerin düzenlenmesini sağlamaktadır**.

Üzüm çekirdeği yağı antioksidanlarca çok zengindir.

Üzüm çekirdeği yağında bulunan bileşiklerin antioksidan aktiviteleri, bu yağı acılaşmaya (bozulmaya) karşı dirençli kılmaktadır.

Bundan dolayı üzüm çekirdeği yağı, **kozmetik bileşeni olarak kuru cildin tedavisi için** ve **yaşlanmaya karşı koruma** amaçlı kullanıma uygundur.

Cildin pH'sını dengelemeye yardımcı olmaktadır ve bu yağ hipoalerjeniktir, cildi tahriş etmez, tahriş olan cildi yatıştırmakta ve pürüzsüz yapmaktadır.

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 ve sap çöplerine ayrıştırılmaktadır.

Elde edilen çekirdekler son bir kez daha sıcak suyla yıkanıp kurutularak çekirdek yağı üretimde kullanılmak üzere depolanmaktadır.

Depolanan çekirdekler soğuk sıkım yağ makinesinde hassas bir şekilde baskılanarak yağı çekirdekten ayrılmaktadır.

Ayrışan çekirdek yağı, bir süre güneş görmeyecek şekilde cam şişelerde bekletilerek doğal olarak tortularından ayrılması sağlanmaktadır.

Üzüm çekirdek yağı,
koyu renkli cam şişelerde,

az miktarda salatalara,
yemeklere vb. koyarak veya
2-3 damla
içme suyuna damlatarak

halkımızın
gönül rahatlığıyla
tüketebileceği,

sağlık açısından birçok
faydası bulunan bir ürün
olarak satışa sunulmaktadır.

TAGEM AR-GE & İNOVASYON
TARIMSAL ARAŞTIRMALAR VE POLİTİKALAR GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

ÜZÜM ÇEKİRDEK YAĞI

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

TAGEM AR-GE & İNOVASYON

ÜZÜM ÇEKİRDEK YAĞI

T.C. BAĞCILIK ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ TEKİRDAĞ

Hazırlayan: Dr. Gamze U. SEÇKİN

TEKİRDAĞ
2021