

KÖY ve ÇİFTLİK PİLİÇ ETİNİN LEZZET ve BESİN MADDE BAKIMINDAN KARŞILAŞTIRILMASI

Hüsrev DEMİRULUS¹ Ahmet AYDIN¹ Bünyamin SÖĞÜT¹

Comparing the taste and food composition of chicken at county and farm

SUMMARY

This research was conducted to compare flavor and food composition of chicken at country and farm conditions. For this purpose 16 chicken, 8 from farm and 8 from county were investigated. The data obtained were analyzed by khi-square and significance among data were determined by F test. As a result, While most of the people found leg of the country chicken harder, they found farm chicken's breast softer and more delicious. On the other hand, the leg meat of farm chicken was observed better than country chicken in terms of protein and fat. However, ash rate of country chicken leg meat was higher than farm chicken. The rate of fat and drymatter of farm chicken breast.

KEY WORDS: Country chicken meat, Farm chicken meat, Flavor, Food composition.

GİRİŞ

Hayvansal protein açığının kapatılabilmesinde tavuk eti üretiminin önemi giderek artmaktadır. Çünkü tavuk etinin üretimi kolaydır ve halk tarafından sevilerek tüketilir (Demirci ve Yılmaz 1996). Ancak, halk arasında köy tavuğunun etinin çiftlik tavuğunun etinden daha lezzetli ve besleyici olduğu yolunda görüşler vardır. Sebep olarak da köy tavuğunun daha doğal yemlerle beslendiği ve açık alanda serbestçe gezinebildiği, buna karşılık çiftlik tavuğunun suni yemlerle beslendiği ve açık alanda gezinemediği ileri sürülmektedir (Demirulus ve ark. 1997). Halbuki köy tavuğunun beslendiği ortam yakından incelenecek olursa, çiftlik ortamına göre daha az temiz ve sağlıklı olduğu görülecektir. Ayrıca köy tavuğunun çok fazla gezinmesinden dolayı kaslarının sert olacağı da göz önüne alınmalıdır.

Sams ve ark.(1994) yaptıkları bir çalışmada, tavuğun but ve göğüs etini lezzet testine tabi tutmuşlar ve arasında önemli bir fark bulamamışlardır ($p>0.05$). Benzer sonuçlar Williams ve Kienholz (1994) tarafından da saptanmıştır.

Bu araştırma ; köy piliç etinin, çiftlik piliç etinden daha lezzetli olduğu yolunda halk arasında yaygın bir kanaatin doğru olup olmadığını bilimsel bir yolla ortaya konulması amacıyla yapılmıştır.

ÖZET

Bu araştırma, köy şartlarında yetiştirilen piliç eti ile çiftlik şartlarında yetiştirilen piliç etinin lezzet ve besin madde içeriği bakımından karşılaştırılması amacıyla yapılmıştır. Bu amaçla köyden 8, çiftlikten 8 adet olmak üzere toplam 16 piliç eti üzerinde inceleme yapılmıştır. Elde edilen veriler khi-kare metoduyla analiz edilmiş, ortalamalar arasındaki farkın önemliliği ise F testine göre yapılmıştır. Araştırma sonucunda lezzet testine katılan kişiler köy pilicinin but etini sert bulurlarken, çiftlik pilicinin göğüs etini yumuşak ve lezzetli bulduklarını ifade etmişlerdir. Diğer taraftan but eti bakımından çiftlik tavuğu etinin protein ve yağ bakımından köy pilicinden daha iyi olduğu, buna karşılık köy tavuğunun but etinin kül oranının çiftlik pilicinkinden daha fazla olduğu gözlenmiştir. Göğüs eti bakımından ise yağ ve kuru madde bakımından çiftlik pilicinin daha iyi olduğu görülmüştür.

ANAHTAR KELİMELER: Köy piliç eti, Çiftlik piliç eti, Lezzet, Besin madde kompozisyonu.

MATERYAL ve METOT

Deneme materyalini, 45 günlük yaşta 8 adet köy, 8 adet de Y.Y.Ü. Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümüne ait kümeste yetiştirilen Ross PM3 çiftlik piliç olmak üzere toplam 16 adet piliçten elde edilen but ve göğüs etleri oluşturmuştur. Etler fırında ayrı tepsiler içinde 45'er dakika pişirilmiştir. Yani pişirme işlemi aynı koşullar altında yapılmıştır. Lezzet paneli Sams ve ark. (1994)'nın bildirdiği gibi yapılmış olup, 8 panelistin önüne A ve B şeklinde sınıflandırılan 2 ayrı tabak içinde, but ve göğüs eti konulup yedirilmiştir. Panelistlere yedikleri etler hakkında tablo 1'deki gibi renk, koku, sertlik ve lezzet gibi sorular sorulup, cevaplandırmaları istenmiştir.

Ayrıca laboratuvarında köy ve çiftlik piliçlerine ait but ve göğüs etlerinin besin kompozisyonuna bakılıp, protein, yağ, kül ve kuru madde oranları tespit edilmiştir. Elde edilen veriler khi-kare metoduna göre analiz edilmiş, ortalamalar arasındaki farkın ise önemliliği ise F testine göre yapılmıştır.

BULGULAR

Tablo 1 incelendiğinde, lezzet paneline katılan kişilerin ifadesine bakılarak köy pilicinin but etinin renginin hoş ama daha sert olduğu, buna karşılık çiftlik pilicinin etinin daha yumuşak ve daha lezzetli olduğu söylenebilir.

Diğer taraftan panelistlerce göğüs eti kıyaslandığında çiftlik pilicinin renginin ve kokusunun daha hoş, lezzetinin daha iyi olduğu belirtilirken, köy pilicinin göğüs etinin daha sert olduğu vurgulanmıştır.

Tablo 1. Çiftlik ve Köy Piliç Etinin Fiziksel olarak karşılaştırılması (%).

		But		Göğüs	
		Çiftlik	Köy	Çiftlik	Köy
Renk	Hoş	25	50	62.5	50
	Normal	75	50	37.5	37.5
	Hoş Değil	-	-	-	12.5
Koku	Hoş	37.5	37.5	62.5	50
	Normal	50	50	25	50
	Hoş Değil	12.5	12.5	12.5	-
Sertlik	Sert	50	62.5	25	62.5
	Normal	25	25	25	25
	Yumuşak	25	12.5	50	12.5
Lezzet	Lezzetli	37.5	37.5	75	50
	Normal	50	25	12.5	37.5
	Lezzetsiz	12.5	37.5	12.5	12.5

Tablo 2. Köy ve Çiftlik Piliç Etinin Besin Madde Bakımından Karşılaştırılması.

%	But (Derisiz)		Göğüs (Derisiz)	
	Çiftlik	Köy	Çiftlik	Köy
Protein	18.45±0.74 ^a	17.93±0.96 ^b	23.06±2.94	21.48±0.42
Yağ	2.25±0.08 ^c	0.90±0.01 ^d	1.10±0.01 ^a	0.50±0.14 ^b
Kül	2.14±0.13 ^a	2.69±0.16 ^b	2.82±0.26	2.34±0.93
Kuru Madde	59.62±7.26	54.64±2.66	79.61±3.56 ^c	60.70±2.80 ^d

^{a,b}: (p<0.05)

^{c,d}: (p<0.01)

Aynı satırda farklı harfi taşıyan ortalamalar arasındaki fark istatistiksel olarak önemlidir.

Tablo 2'ye bakıldığında ise çiftlik pilicinin but etinin protein oranı köy pilicinininkinden önemli derecede yüksek (p<0.05) olduğu, yağ oranının da çok önemli derecede yüksek (p<0.01) olduğu anlaşılmaktadır. Kuru madde bakımından fark istatistiksel olarak önemli bulunmazken, köy tavuğunun but kül miktarı çiftlik pilicinininkinden önemli derecede yüksek çıkmıştır (p<0.05).

Göğüs eti dikkate alındığında ise çiftlik ve köy pilicinin protein ve kül oranları bakımından aralarındaki fark önemsiz çıkarken, yağ bakımından çiftlik piliç lehine önemli (p<0.05), kuru madde bakımından ise yine çiftlik piliç çok önemli derecede farklı olduğu gözlenmiştir (p<0.01).

SONUÇLAR ve TARTIŞMA

Yapılan bu araştırma sonuçlarına göre, but eti bakımından köy piliç etinin rengi daha iyi bulunurken, çiftlik pilicinin but etinin daha yumuşak ve daha lezzetli olduğu belirlenmiştir. Göğüs eti bakımından ise çiftlik pilicinin etinin renginin, ve kokusunun daha hoş olup, daha yumuşak ve daha lezzetli olduğu saptanmıştır.

Çiftlik piliçlerinin köy piliçlerine göre daha kısıtlı gezindiklerinden ve daha az hareket ettiklerinden dolayı kasları sertleşmemiş, etleri daha yumuşak ve lezzetli olmuştur. Sams ve ark. (1994) 'nın yaptıkları bir araştırmada ise, tavuğun göğüs ile but etinin lezzeti arasında önemli bir fark bulunmamıştır.

Diğer taraftan but eti bakımından çiftlik pilicinin etinin protein ve yağ bakımından köy pilicinden daha iyi olduğu, buna karşılık köy pilicinin but etinin kül oranı çiftlik pilicinininkinden daha fazla olduğu gözlenmiştir. Göğüs eti bakımından ise yağ ve kuru maddenin çiftlik pilicinden daha iyi olduğu görülmüştür.

Bu sonuçlar da yine çiftlik pilicinin daha az hareketli olmasından ve daha dengeli rasyonlarla beslenmesinden, ayrıca çiftlik piliçlerinin genetik olarak köy tavuklarından daha üstün olduklarından kaynaklandığı söylenebilir.

Smith ve ark. (1993)'nin yaptıkları bir çalışmada tavuk göğüs etinde protein, yağ ve kül oranları sırasıyla %23.31, %1.63 ve %1.14 bulunmuştur. Bu sonuçlara göre protein ve yağ oranları, bulgularımıza yakın çıkarken, kül oranı düşük çıkmıştır. Aynı araştırmada Pekin ördeği palazlarının göğüs etindeki protein, yağ ve kül oranları sırasıyla %19.47, %2.34 ve %1.09 şeklinde bulunmuştur. Pekin ördeği palazının göğüs etindeki protein ve kül miktarı araştırmamızdaki değerlerden düşük, yağ oranı ise yüksek bulunmuştur.

Mountney (1981)'in bulgularında ise tavuk göğüs etinde protein %31.5 bulunurken yağ %1.3 bulunmuştur. But etinde ise bu değerler sırasıyla %25.4 ve %7.3 bulunmuştur. Bulunan protein ve yağ değerleri araştırmamızın değerlerinden yüksek bulunmuştur.

Bütün bu bilgiler ışığında; halk arasında yaygın olan "köy tavuğunun çiftlik tavuğundan daha lezzetli ve besleyici olduğu" görüşünün geçerli olmadığı, aksine çiftlik tavuğunun köy tavuğundan lezzet, Tat koku ve yumuşaklık bakımından daha iyi olduğu, besleyici değerler açısından protein, yağ ve kuru madde bakımından daha zengin olduğu söylenebilir.

KAYNAKLAR

- Demirci M, Yılmaz İ (1996) Tavuk Eti ve Genel Özellikleri. Gıda Sanayii Derg. 43:24-26.
Demirulus H, Aydın A, Kara K (1997) Broyler Yetiştiriciliğinin Geliştirilmesi Açısından Tavuk Eti

- Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi ve İrdelenmesi. Trakya Bölg. II. Hay. Semp. :315-318.
- Mountney GJ (1981) Poultry Products Technology Second Edition. The Avi. Publishing Com. Inc. Esport, Connecticut.
- Sams AR, Hirschler EM, McElroy AP, Manning JG, Hargis BM (1994) Flavor Evaluation of Light and Dark Meat from Broilers Fed Capsaicin. Poultry Sci. 74: 205-207.

- Smith DP, Fletcher DL, Buhr RJ, Beyer RS (1993) Pekin Duckling and Broiler Chicken ectorali Muscule Structure and Composition. Poultry Science, 72: 202-208.
- Williams N, Kienholz EW (1974) The Effect of Chili, Cury and Block Pepber Powders in Diets for Broiler Chicks. Poul. Sci. 53: 2233-2234.