

AFA ADI: Gıda ve Yem (A-05)

PROGRAM ADI: Geleneksel Gıdalar

Proje No	
Proje Başlığı	Düşük Şeker İçerikli Turunç Marmelatı Üretiminde Stevia Tatlandırıcısının Kullanımının Araştırılması
Projeyi Yürüten Kuruluş	Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü (BATEM)
Projeyi Destekleyen Kuruluş	Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü
Proje Yürütücüsü	Demet YILDIZ TURGUT
Yardımcı Araştırmacılar	
Başlama- Bitiş Tarihleri	2019-2021
Projenin yıllara Göre Bütçesi	30000 TL
<p>Meyve ve sebzeler içerdikleri vitaminler ve mineral maddeler nedeniyle insan beslenmesinde önemli bir yer tutmaktadır. Ancak içerdikleri yüksek orandaki su nedeniyle kısa sürede bozulabilen gıdalardır. Bu nedenle meyve sebzeler çeşitli yöntemlerle farklı ürünlere işlenerek daha dayanıklı hale getirilebilmektedir. Bu yöntemlerden birisi de meyve ve sebzelerin şeker ilavesiyle dayandırılması yani reçele ve benzeri ürünlere (marmelat ve jele) işlenmesidir. Yüksek şeker içerikleri nedeni ile oldukça yüksek enerji veren gıdalar olarak bilinen marmelatlar ülkemizde ve dünyada çok uzun yıllardan beri değişik formülasyonlarda hazırlanmakta ve yaygın bir şekilde tüketilmektedir. Ancak, günümüzde obezite, hipertansiyon, diyabet gibi ortaya çıkan sağlık problemleri nedeniyle, tüketiciler bu tip gıdalardan kaçınmaktadır. Dolayısıyla gıda endüstrisindeki firmalar ürün formülasyonlarında yer alan şeker oranını azaltarak daha düşük enerji içeren doğal katkılı ürünler üretme yoluna gitmektedirler. Son yıllarda Stevia rebaudiana bitkisinden elde edilen tatlandırıcılar kalorisiz ve doğal oluşları nedeniyle düşük kalorili reçel marmelat gibi bir çok ürün formülasyonunda şeker yerine kısmen ya da tamamen kullanılabilir. Bu projede özellikle Akdeniz Bölgesinde üretilen geleneksel turunç marmelatının düşük şeker içerikli olarak üretilmesinde steviol glikoziti Rebaudioside A' nın kullanılabilirliğini ortaya koymak ve bu tatlandırıcının ürün kalitesi ve raf stabilitesine etkisini araştırmaktır. Bu kapsamda düşük şeker içerikli farklı marmelat reçeteleri oluşturulacak ve bu ürünlerde duyu ve kalite analizleri gerçekleştirilecektir. Aynı zamanda duyu analizleri sonucu seçilen 3 üründe raf stabilitesi boyunca kalite ve mikrobiyolojik analizler gerçekleştirilecektir. Proje sonucunda hem sektöre hem de tüketicilere şeker içeriği düşük, doğal içerikli alternatif bir ürün sunulması planlanmaktadır.</p> <p>Anahtar Kelimeler: Marmelat,turunç (Citrus aurantium), stevia, düşük şeker içeriği, kalite, raf stabilitesi</p>	