

TURUNÇ KABUGU REÇELİ

Enstitümüzde “ Farklı Acılık Giderme Yöntemlerinin Geleneksel Turunç Kabuğu Reçelinin Flavonoid İçeriği Üzerine Etkisi” isimli proje ile Akdeniz Bölgesi’ nde yaygın olarak üretilen geleneksel turunç kabuğu reçeli üretiminde üretim yöntemlerinin standardize edilerek ürün kayıplarının en aza indirgenmesi, geleneksel turunç kabuğu reçelinin üretiminin artırılması ve tanıtımına katkıda bulunulması hedeflenmektedir.

Turunç meyvesinin Akdeniz bölge ekonomisine en önemli katkısı kabuklarından reçel üretiminde yararlanılmasıdır. Enstitümüz özellikle geleneksel turunçgil kabuk reçelleri sektörünün bölgemizde gelişmesine öncülük eden bir kuruluştur. Geleneksel olarak turunç kabuğu reçeli, hasat edilen meyvelerin kabuklarının rendelenmesi, daha sonra acılığının giderilmesi ve şeker şurubu ile belirli bir kıvama ulaşıncaya kadar kaynatma işlemine tabi tutulmasıyla üretilmektedir. Turunç kabuğu reçeli üretiminde kabuktan gelen acılığın giderilmesi önemli bir problemidir. Turunç kabuğundaki acılık naringin ve neohesperidin gibi flavonoidlerden kaynaklanmaktadır. Acılık giderme işlemi genellikle kabukların haşlanması takiben, birkaç gün suda bekletilmesiyle gerçekleştirilmektedir. Böylece acılık maddelerinin bir kısmı kabuktan uzaklaştırılırken bir kısmı kalmakta ve ürünün tipik lezzetini oluşturmaktadır. Ancak mevcut yöntemlerde bu işlem sadece duyuşal olarak değerlendirilmekte, dolayısıyla bu yöntemlerin acılık bileşenlerinin uzaklaştırılmasında ne kadar etkin olduğu bilinmemektedir. Ayrıca geleneksel yöntemlerle acılık giderme işlemi zaman almakta ve bazı durumlarda hammaddede erime gibi problemlere yol açabilmektedir. Bu durum özellikle hasadı belli bir zaman aralığında olan turunç meyvesinin reçele işlenmesini geciktirmekte ve ürün kayıplarına yol açmaktadır. Dolayısıyla bu ürünlerin üretiminde pratikte kullanılabilir, etkin ve hızlı yöntemlerin geliştirilmesine ve standardize edilmesine ihtiyaç vardır. Proje ile 6 farklı acılık giderme yöntemi kullanılarak, yöntemlerin etkinliği flavonoidlerin miktarındaki değişimle belirlenecektir.

Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM) tarafından desteklenen bu proje enstitümüz teknik personeli Demet YILDIZ TURGUT (Proje lideri), Haluk TOKGÖZ, Dr. Muharrem GÖLÜKCÜ, Dr. Arzu BAYIR, Ramazan TOKER tarafından yürütülmektedir.