



Bitki Bazlı İçeceklerde Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi

Proje Yürütücüsü: Doç. Dr. Burak DEMİRHAN

Araştırmacı: Duygu ÖZAVCI

Projenin Amacı ve Önemi

Bitki bazlı içecekler, baklagillerin, yağlı tohumların ve tahılların su ekstraktları olarak tüketime sunulan ürünler olup, kıvam ve görünüş açısından inek sütüne benzeyen ürünlerdir. Her ne kadar tüketici kabulünü artırmak için bitki bazlı içecekler tipik olarak görünüm, yapı, tat ve besin değeri açısından inek sütüne benzeyecek şekilde tasarlanmaya çalışılsa da her bitki bazlı içecek türünün, bitki kaynağına ve üretim sürecine bağlı olan kendi organoleptik, teknolojik ve beslenme profilleri bulunmaktadır.

Fonksiyonel gıda pazarı, yeni ürün geliştirme kategorisinde en hızlı büyüyen gıda segmentlerinden birisidir. İçecek endüstrisinin en fazla tüketilen ürün grubunda yer alan süt, makro (protein, yağ ve karbonhidratlar) ve mikro (kalsiyum, selenyum, riboflavin, B12 vitamini ve pantotenik asit) besin elementlerini dengeli oranlarda içeren sağlıklı gıdalar olarak kabul edilmektedir. Bununla birlikte, dünyanın bazı bölgelerinde süte kısıtlı erişim, bazı minerallerin (demir), vitaminlerin (folat) ve diğer biyomoleküllerin (fenolik bileşikler) sütin bileşiminde iz miktarda yer alması, süt proteini alerjisi ve laktoz intoleransı gibi nedenlerden dolayı süt benzeri bitki bazlı içeceklerin üretimi ve tüketiminde artış görülmektedir.

Türkiye de tüketimi yaygınlaşmakta olan bitki bazlı içeceklerin antioksidan içeriği, fenolik madde içeriği, oksidan madde içeriğinin ve bazı fizikokimyasal özelliklerinin belirlenmesi sonucunda bitkisel içeceklerin kalitesi ve tüketici sağlığına faydaları açısından literatüre güncel bilgiler sunulacağı düşünülmektedir.

Projenin Kapsamı

İnek sütü yerine bitki bazlı içeceklere olan talebi artıran nedenler; tüketicilerin inek sütüne ilişkin çevre ve sağlık kaygıları, vejetaryen, vegan ve esnek beslenme gibi daha bilinçli beslenme tarzları ve bitki bazlı sütlerin sağlık açısından faydaları şeklinde belirtilebilir. Antioksidanlar, serbest radikal adı verilen kararsız moleküller nedeniyle oluşabilecek hücresel hasarın engellenmesinde veya yavaşlatılmasında katkı sağlayan maddelerdir. Vücuda gıdalar veya takviye gıda ürünleri vasıtasıyla alınabilmektedir. Bitki bazlı içeceklerin tüketiminin son yıllarda artış göstermesiyle antioksidan içeriklerinin de bilinmesi gerekliliği doğmuştur. Bu çalışmada bitki bazlı içecekler bazı fizikokimyasal parametreler, toplam fenolik madde içeriği, toplam antioksidan kapasitesi (TAS) ve toplam oksidan kapasitesi (TOS) açısından analiz edilerek markalar ve çeşitler arasında kalite farklılıkları belirlenecektir. Aynı zamanda bazı fizikokimyasal özelliklerin tespiti de yapılacaktır.

Proje Sonuçlarının Değerlendirilmesi

Bu çalışmada bitki bazlı içecekler analiz edilecektir. Deney sonuçları istatistiksel olarak değerlendirilecektir. Türkiye’de planlanan çalışmaya benzer çalışmalar oldukça kısıtlıdır. Çalışma son yıllarda oldukça popüler hale gelen bitki bazlı içeceklerin kalite parametreleri değerlendirilerek literatüre yeni ve güncel bir bilgi sağlanacaktır.