

TÜRKİYE **12.** GIDA KONGRESİ

05 - 07 Ekim 2016, Edirne



www.gidakongresi2016.org

Gıda Teknolojisi Derneği
Yayın no: 48

TÜRKİYE 12. GIDA KONGRESİ

05-07 Ekim 2016, EDİRNE

**Gıda Teknolojisi Derneği ve
Trakya Üniversitesi Rektörlüğü tarafından,
Trakya Üniversitesi Balkan Kongre Merkezinde
gerçekleştirilmiştir.**

Türkiye 12. Gıda Kongresi 05-07 Ekim 2015, Edirne

Bildiri Özetleri Kitabı

**Anon, 2016. Türkiye 12. Gıda Kongresi Bildiri Özetleri Kitabı.
Sim Matbaacılık Ltd. Şti, Ankara**

**Kaynak gösterilmek kaydı ile izin almaya gerek kalmadan
çoğaltılabilir. Tüm bildiri özetlerine www.gidadernegi.org
adresinden şifresiz ve ücretsiz olarak erişilebilir.**

İsteme Adresi:

**Gıda Teknolojisi Derneği
Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü
Gölbaşı Yerleşkesi/ Ankara**

**E-posta: dergi@gidadernegi.org
GSM: 0534 968 5994**

Basım:

**Sim Matbaacılık Ltd. Şti.
Gazi Mustafa Kemal Bulvarı 108/1 Maltepe Ankara**

Tel: 0312 230 2209

Faks: 0312 230 4139

e-posta: simmatbaasi@gmail.com

Düzenleme Kurulu

Kongre Onursal Başkanı: Prof. Dr. Erhan TABAKOĞLU (Trakya Üniversitesi Rektörü)

Kongre Başkanı: Prof. Dr. A. Kadir HALKMAN (Gıda Teknolojisi Derneği)

Kongre Sekreteri: Yrd. Doç. Dr. Ufuk BAĞCI (Trakya Üniversitesi)

Kongre Sekreter Yrd: Arş. Grv. Naciye KUTLU (Gıda Teknolojisi Derneği)

Kongre Sekreter Yrd: Arş. Grv. Gizem Ö. ÇİLAK (Gıda Teknolojisi Derneği)

Düzenleme Kurulu Üyeleri

Yrd. Doç. Dr. Abdullah AKGÜN (Trakya Üniversitesi)

Prof. Dr. Nevzat ARTIK (Gıda Teknolojisi Derneği)

Petek ATAMAN (Gıda Teknolojisi Derneği)

Prof. Dr. Metin AYDOĞDU (Trakya Üniversitesi)

Yrd. Doç. Dr. Pelin ONSEKİZOĞLU BAĞCI (Trakya Üniversitesi)

Yrd. Doç. Dr. Sami BULUT (Trakya Üniversitesi)

Doç. Dr. İbrahim ÇAKIR (Gıda Teknolojisi Derneği)

Arş. Gör. Kadir ÇINAR (Trakya Üniversitesi)

Doç. Dr. Hacı Ali GÜLEÇ (Trakya Üniversitesi)

Arş. Gör. İrem DAMAR HÜNER (Trakya Üniversitesi)

Prof. Dr. Zeynep HİÇŞAŞMAZ KATNAŞ (Trakya Üniversitesi)

Arş. Grv. Onur KETENOĞLU (Gıda Teknolojisi Derneği)

Doç. Dr. Birce M. TABAN (Gıda Teknolojisi Derneği)

Arş. Gör. Emel OĞRAŞICI YILMAZ (Trakya Üniversitesi)

Bilimsel Danışma (Hakem) Kurulu

- Dr. Hande S. ERGE; Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Dr. İrfan TURHAN; Akdeniz Üniversitesi
Dr. Pınar ŞANLIBABA; Ankara Üniversitesi
Dr. İsmail MERT; ASÜD
Dr. Güzin KABAN; Atatürk Üniversitesi
Dr. Özlem TOKUŞOĞLU; Celal Bayar Üniversitesi
Dr. Ferda SARI; Cumhuriyet Üniversitesi
Dr. Nükhet ZORBA; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Dr. Sertaç ÖZER; Çukurova Üniversitesi
Dr. Gülten T. GÜNDÜZ; Ege Üniversitesi
Dr. Serdar AYDEMİR; ENKA Süt A. Ş.
Dr. İsmet ÖZTÜRK; Erciyes Üniversitesi
Dr. A. Coşkun DALGIÇ; Gaziantep Üniversitesi
Dr. F. Ceyda DUDAK ŞEKER; Hacettepe Üniversitesi
Dr. Esra ÇAPANOĞLU GÜVEN; İstanbul Teknik Üniversitesi
Dr. Handan BAYSAL; İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü
Dr. Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU; Kırklareli Üniversitesi
Dr. S. Sevgi KIRDAR; Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi
Dr. Salih AKSAY; Mersin Üniversitesi
Dr. M. Tuğrul MASATCIOĞLU; Mustafa Kemal Üniversitesi
Dr. SERAP DURAKLI VELİOĞLU; Namık Kemal Üniversitesi
Dr. Hakan ERİNÇ; Niğde Üniversitesi
Dr. Hüseyin GENÇCELEP; Ondokuz Mayıs Üniversitesi
Dr. Yeşim SOYER; Orta Doğu Teknik Üniversitesi
Dr. Hakan KARACA; Pamukkale Üniversitesi
Dr. Oktay YEMİŞ; Sakarya Üniversitesi
Dr. Hakan KULEAŞAN; Süleyman Demirel Üniversitesi
Dr. Yasemin ŞAHAN; Uludağ Üniversitesi
Dr. Yeşim EKİNCİ; Yeditepe Üniversitesi
Dr. Mustafa Tahsin YILMAZ; Yıldız Teknik Üniversitesi
Dr. Seval ANDIÇ; Yüzüncü Yıl Üniversitesi

Pastörizasyon İşleminin Kozan Misket Portakalından Elde Edilen Meyve Suyunun Aroması Üzerine Etkisi

Kemal Şen*

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Mühendislik Mimarlık Fakültesi,
Gıda Mühendisliği Bölümü, Nevşehir

Gıdaların görünüş, renk, tat ve aroma gibi duyuşal özellikleri, tüketicilerin "kalite" anlayışı üzerine oldukça etkili faktörlerdir. Bu özellikler içerisinde aromanın önemli bir yeri vardır. Meyvelere uygulanan bazı teknolojik işlemler, ürünün doğal aromasını değiştirebilmektedir. Bu teknolojik işlemlerden biri de pastörizasyondur. Bu çalışmada, Kozan Misket portakalından elde edilen meyve suyuna uygulanan pastörizasyon işleminin portakal aroma bileşimi üzerine etkileri araştırılmıştır. Serbest aroma maddelerinin ekstraksiyonu sıvı-sıvı ekstraksiyon yöntemi ile yapılırken, bağılı aroma maddelerinin ekstraksiyonu katı faz ekstraksiyon yöntemiyle gerçekleştirilmiştir. Portakal suyundaki aroma maddelerinin miktarlarının hesaplanmasında ve tanımlanmasında GC-FID ve GC-MS teknikleri kullanılmıştır. Elde edilen bulgulara göre, ısıtım işlem uygulanmamış kontrol örneğinde 110 adet aroma maddesi bulunurken, ısıtım işlem uygulanmış örnekte ise 113 adet aroma maddesi tanımlanmıştır. Her iki örnekte de toplam 40 adet bağılı aroma maddesi tespit edilmiştir. Ancak ısıtım işlem uygulaması serbest aroma bileşikleri üzerinde azaltıcı bir etkisi olmakla birlikte bağılı aromanın serbest hale geçmesinde düşük de olsa etkili olmuştur. Ayrıca portakal suyu örnekleri, aroma profil analizi yapılarak duyuşal açıdan değerlendirilmiş ve analizler sonucunda portakal suyu örnekleri içerisinde ısıtım işlem uygulanmış örnek en yüksek puanı almıştır. Bununla birlikte ısıtım işlem uygulamasının pişmiş, yanık kokusu gibi kokuların daha fazla hissedilmesine neden olduğu sonucuna da varılmıştır.

*Yazışmalardan sorumlu yazar: kemalsen@nevsehir.edu.tr