



Gastronomide Bazı Bitki ve Baharatların Ekstraktelerinin Balık Köfteleri Kalitesi Üzerine Etkileri (Effects of Some Plant and Spice Extracts on the Quality of Fish Balls in Gastronomy)

*Esra BALIKÇI^a, Galip AKIN^b, Emre YAVUZER^c

^aBozok University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Yozgat/Turkey

^bBozok University, Faculty of Science and Arts, Department of Archaeology, Yozgat/ Turkey

^cAhi Evran University, Kaman Vocational School, Department of Food Processing, Kırşehir/ Turkey

Anahtar Kelimeler

Balık köfte
Bitki ekstrakt
Baharat
Doğal antioksidan

Öz

Sağlıklı beslenmede balık, hayvansal protein kaynağı olarak önemli yer almaktadır. Balık eti, besleyici değeri yüksek bir besin olmasına karşın bozulmaya karşı oldukça duyarlıdır. Balık ve balık ürünlerinin işlenmesi ve depolanması süresince meydana gelen en önemli değişim lipit oksidasyonudur. Lipit oksidasyonundan dolayı balıkların kalitesindeki düşüşleri azaltmak için çeşitli antioksidanlar kullanılmaktadır. Sentetik antioksidanların insan sağlığı açısından potansiyel toksik olabileceğinin öne sürülmesi, özellikle günümüzde tüketici tercihlerini doğal tarımsal ürünlere yöneltmiş ve işlenmiş gıdalarda da sağlık, kalite ve güvenlik arayışlarını ön plana çıkarmıştır. Kendilerine özgü lezzet ve aromaları, antimikrobiyal ve antioksidan özellikleri nedeniyle, daha geniş bioaktivite profiline sahip olan bazı bitki ve baharatlar, gıda sektöründe alternatif olarak kullanılabilir doğal antioksidan maddelerdir. Bu derlemede, doğal antioksidan özelliğine sahip bazı bitki, baharat ve ekstraktların, farklı balık türleri ile yapılan balık köftelerinin kaliteleri üzerine etkileri incelenmiştir.

Keywords

Fish balls
Plant extract
Spices
Natural antioxidant

Abstract

In healthy nutrition, fish takes an important place as a source of animal protein. Fish meat is highly sensitive to deterioration, although nutritional value is a high nutrient. The most significant change that occurs during the processing and storage of fish and fish products is lipid oxidation. A variety of antioxidants are used to reduce the decrease in the quality of the fish due to lipid oxidation. The claim that synthetic antioxidants may be potentially toxic in terms of human health, especially nowadays, directs consumer preferences to natural agricultural products, and the search for health, quality and safety in processed foods is at the forefront. Because of their unique flavor and aroma, antimicrobial and antioxidant properties, some plants and spices that have a broader bioactivity profile are natural antioxidants that can be used alternatively in the food industry. In this review, the effects of some plants, spices and extracts with natural antioxidant properties on the quality of fish ball made with different fish species were investigated.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: esra.balikci@bozok.edu.tr (E. Balıkçı)