





Çölyak Dostu Geleneksel Kölemezın Üretim Prosesi ve Farklı Unların Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi (Determination of Production Process of Celiac Friendly Traditional Kölemez and Effect of Different Flours on Some Quality Criteria)

* Nuran ERDEM^a , Süleyman GÖKMEN^b 

^a Aksaray University, Güzelyurt Vocational School, Department of Food Processing, Aksaray/Turkey

^b Karamanoğlu Mehmetbey University, Vocational School of Technical Sciences, Department of Food Processing, Karaman/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 23.11.2022

Kabul Tarihi: 24.12.2022

Anahtar Kelimeler

Kölemez

Kalite özellikleri

Mısır unu

Buğday unu

Çaycuma

Öz

Çölyak diğer adı ile gluten hassasiyeti, otoimmün bir hastalık olup ince bağırsak üzerinde etkilidir. Buğday, çavdar, arpa, yulaf gibi tahıllar çölyak hastalığını tetiklerken, mısırın çölyak hastalığında herhangi bir etkisi bulunmamaktadır. Bu çalışmanın amacı, Kölemezlerin üretim aşamaları ile mısır unu, mısır+buğday unu ve buğday unu katkılarının Kölemez örneklerinin bazı kalite özellikleri üzerine etkisinin belirlenmesidir. Buğday ununa mısır unu ilave edildiğinde, Kölemez örneklerinin nem içeriklerinin arttığı tespit edilmiştir ($p<0.05$). Kölemez örneklerinde mısır unu kullanımı, örneklerin pH değerlerini düşürmüştür ($p<0.05$). Mısır unu katkısının, Kölemez örneklerinin dış yüzeyinde L^* ve b^* değerlerini artırdığı belirlenirken, a^* değerlerini düşürdüğü belirlenmiştir ($p<0.05$). Mısır unu katkısı pişirme kaybı değerini artırmış, su tutma kapasitesi ve pişirme verimi değerlerini ise düşürmüştür ($p<0.05$). Ayrıca çalışmada, Kölemez örneklerinin Maya-Küf ve Toplam Koliform sayılarının 1 log kob/g'ın altında olduğu tespit edilmiştir. Bazı kalite özelliklerini geliştirmesi nedeniyle, Kölemez örneklerinde mısır ununun rahatlıkla kullanılacağı sonucuna ulaşılmıştır.

Keywords

Kölemez

Quality characteristics

Corn flour

Wheat flour

Çaycuma

Abstract

Celiac, also known as gluten sensitivity, is an autoimmune disease that affects the small intestine. Wheat, rye, barley and oats trigger celiac. However, corn do not have any effect on celiac. In addition, the effects of maize flour, maize+wheat flour and wheat flour additives on some quality properties of Kölemez were determined. It was determined that the addition of corn flour to wheat flour increased the moisture contents of these samples ($p<0.05$). The use of corn flour in Kölemez decreased the pH of Kölemez. Corn flour additive increased L^* and b^* , decreased a^* on the outer surface of Kölemez ($p<0.05$). Corn flour additive increased the cooking loss of these samples, and decreased the water holding capacity and cooking efficiency. It was determined that the Yeast-Mold and Total Coliform of Kölemez were below 1 log cfu/g. It was concluded that corn flour can be used in Kölemez, since the additive of corn flour improves some of the quality characteristics of Kölemez.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: nuran.erdem42@gmail.com (N. Erdem)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1159