

## HELAL BAKIŞ AÇISIYLA BAZI BİSKÜVİ FORMÜLASYONLARININ İNCELENMESİ

**Ayşe Büşra MADENCİ<sup>1</sup>, Selman TÜRKER<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Selçuk Üniversitesi, Çumra Meslek Yüksekokulu, Çumra, Konya

<sup>2</sup>Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Konya  
busu83@hotmail.com

### Özet

Bisküvi, yumuşak buğday unundan şeker, yağ, su, süt ve kabartıcı madde ilavesi ile hazırlanan hamurun şekillendirilip pişirilmesi ile elde edilen hazır gıda maddesidir. Ülkemizde tüketimi kişi başına 4.5-5.0 kg/yıl olan bisküvinin formülasyondaki bileşenlere bağlı olarak pek çok çeşidi bulunmaktadır. İnvert şeker, süt tozu, tuz, lesitin, kakao, yumurta, çeşitli kuruyemişler, peynir altı suyu tozu ve Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde kullanılmasına izin verilen bazı katkı maddeleri bisküvi formülasyonlarında yer alabilmektedir. Bazı gıda maddelerinin hazırlanmasında kullanılan ingredientler her zaman helal gıda üretimi için uygun olmayabilmektedir. Helal gıda üretiminde kullanılan yağın menşei en çok irdelenen konulardan biridir. Bisküvilerin lezzet ve tekstürünün oluşmasında yağın önemi büyüktür. Bisküvi üretiminde bitkisel yağların kullanımı tercih edilmekle birlikte bazı kaynaklarda domuz yağının kullanılabilmesi de bildirilmektedir. Ayrıca kremalı ve dolgulu bisküvilerde kremanın ve dolgunun hazırlanmasında farklı yapılarıdaki yağlar kullanılabilir. Bu tip bisküvilerde krema ve dolgu içerisinde kıvam sağlamak amacıyla jelatin kullanımı da söz konusudur. Protein tabiatında olan jelatin, kollogen (bağ) dokunun saflaştırılmış bir ekstraktıdır. Sığır bağ dokusundan elde edilebildiği gibi domuzdan da elde edilebilmektedir. Bisküvi kaplamalarında kullanılan çikolatalar ve çikolatalarda kullanılan yağın menşei de dikkat çeken başka bir husustur. Özellikle helal gıda hassasiyetinin bulunduğu toplumlarda ürün ambalajında kullanılan yağın ve jelatinin menşeinin belirtilmesi önem arz etmektedir. Bisküvi üretiminde olduğu gibi çikolata üretiminde de katkı maddesi olarak kullanılan lesitin, helal olarak görülmesine rağmen en önemli lesitin kaynağı olan soya son yıllarda genetiği değiştirilmiş organizmalar arasında sıklıkla anılmaktadır. Bu nedenle lesitin, sağlıklı beslenmek isteyen bireylerde tereddütlere sebep olmaktadır.

Her yaştaki insanın beslenmesinde önemli yerleri olan bisküvi ve çikolata pek çok gıda gibi helallik açısından değerlendirilmelidir. Tüketicilerin helal ürün tercihleri doğrultusunda ürün bileşenleri hakkında bilgilendirilmesi büyük bir önem arz etmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Bisküvi, çikolata, helal gıda, yağ, jelatin, lesitin.

**INVESTIGATION OF SOME BISCUIT FORMULATIONS WITH STANDPOINT HALAL****Ayşe Busra MADENCI<sup>1</sup>, Selman TURKER<sup>2</sup>**<sup>1</sup>Selcuk University, Cumra Vocational School, Cumra, Konya, Turkey<sup>2</sup>Selcuk University, Agricultural Faculty, Department of Food Engineering, Konya, Turkey  
busu83@hotmail.com**Abstract**

Recently; in community the discussions have become widespread about Halal and healthy foods therefore contents of foods are known is very important. In the present work the biscuit which is a kind of food was discussed.

The biscuit is produced dough which is obtained from soft wheat flour that it is formed and cooked with added sugar, oil, milk, water and baking powder. In our country, consumption of the biscuit is 4,5-5 weight/year to per head and having very much sort to depend of component in their formulation. There are invert sugar, milk powder, salt, lecithin, cocoa, egg, kind of nuts, whey powder and some additives which are permitted in Food Additive Regulations. Using ingredients always cannot be suitable for producing of Halal food. When called "Halal Food", bring to mind first a think is what kind of oil to content of food that its importance is great for formation of taste and texture of the foods, and generally chosen using vegetable oil in biscuits production. However different form oils are used in preparing creamy and filling biscuits. In this type biscuits, using gelatin is question with a view to obtain consistency in cream and filling. The gelatin is an extracted of collagen (connective tissue) that it is in protein nature. At the same time, it can be obtain from pig as from connective tissue of cattle. The chocolate which is being used in covering of biscuits and source of being used oil in chocolate that it is another point to subject. Especially, it is very carry weight made determinate to source of used oil and gelatin on packaging in societies that they have sensitiveness about Halal food. The lecithin which is used as food additive in the production of chocolate as production of biscuit, too, but which is in spite of accept as Halal that the most importance source of lecithin is soya and it is somewhat remembered among genetically modified organism. Therefore, the lecithin is caused to suspects by individuals who want to healthy diet.

The biscuit and chocolate must be assessed as so many food that they have take an important place in nutrition of from every age individuals. There is need for informing of consumers at the remand to Halal food.

**Keywords:** Biscuit, chocolate, halal food, gelatin, oil, lecithin.