

## ET ÜRÜNLERİNDE KULLANILAN TÜTSÜLEME İŞLEMİNİN İNSAN SAĐLIĐI ÜZERİNE ETKİLERİ

**Cemalettin SARIÇOBAN, Hasan İbrahim KOZAN**

Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda MühendisliĐi Bölümü  
hasanibrahim@slecuk.edu.tr

### Özet

Tütsüleme gıdaların korunmasındaki en eski metotlardan birisidir ve halen özellikle balık ve et ürünlerinde ve diğer bazı gıdalarda yaygın olarak kullanılmaktadır. Tütsüleme sonucu tütsü ve gıda bileşenleri arasında reaksiyonlar oluşur. Et ürünlerinde tütsülenme sonucu ikinci bir kabuk tabakası oluşur. Bazı uçucu bileşenleri ürüne ekleyen tütsüleme işlemi, ürüne özel bir tat ve renk verir. Ayrıca bakteriyel gelişimi de inhibe eder. Fakat aynı zamanda bu reaksiyon sonucu oluşan bazı bileşenler insan sağlığında teratojenik, mutajenik ve kanserojenik etkilere neden olabilir.

**Anahtar kelimeler:** Tütsüleme, et ürünleri, insan sağlığı.

P - 17

**EFFECT OF SMOKING USED IN MEAT PRODUCTS ON HUMAN HEALTH****Cemalettin SARICOBAN, Hasan Ibrahim KOZAN**

Department of Food Engineering, Agricultural Faculty, Selcuk University, Konya, Turkey  
hasanibrahim@slecuk.edu.tr

**Abstract**

*Smoking is one of the oldest methods of food preservation and still widely used in fish and meat and some other foods. While smoking process, some reactions occur between food and smoke. After smoking process, a second covering shell occurs in meat products. Smoking operation which adds some volatile compounds to the product inhibits bacterial growth and gives a specific taste to the product. But at the same time, some compounds occurred in these reactions may cause teratogenic, mutagenic and carcinogenic effects to the human health.*

**Keywords:** *Smoking, meat products, human health.*