

ERİŞTE ÜRETİMİNDE FONKSİYONEL BİLEŞENLERİN KULLANIMI

Kübra KOYUNCU, Selman TÜRKER, Nilgün ERTAŞ

Selçuk Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Konya
kubra_koyuncu@hotmail.com

Özet

Erişte Asya ülkelerinde, günlük diyetle önemli bir yer tutan ve irmiğin yerine, sert veya yumuşak buğday unu, su, tuz ve bazı yörelerde de yumurta katılarak elde edilen makarna benzeri bir üründür. Erişte üretiminde temel prosesler hamur oluşturma, karıştırma, hamur açma, kesme olup kurutma, buharda pişirme, kızartma, dondurma gibi çeşitli son işlemler uygulanabilmektedir. Son yıllarda tüketicilerin hayat beklentilerinin artması, sağlıklı beslenme bilincinin gelişmesi, obezite ve kalp damar hastalıklarında meydana gelen artışlar nedeniyle, tüketicilerin aldıkları gıdalardan besleyici özelliğin yanı sıra çeşitli yararlar sağlamayı beklemesi fonksiyonel gıda üretimi ve tüketimini arttırmıştır. Fonksiyonel gıda üretimi için yapılan zenginleştirme çalışmalarında temel amaç çeşitli nedenlerle gıdalardan kaybedilen besin elementlerini yerine koymak ve gıdalara daha fazla besin ögesi ekleyerek beslenme yetersizliği sorunlarını önlemeye çalışmaktır. Bu doğrultuda farklı çalışmalarda erişte üretiminde domates, ıspanak gibi sebzeler, tam buğday unu, çavdar unu, mısır unu, hindistan cevizi unu, yer fıstığı unu, balkabağı unu gibi çeşitli unlar, diyet lifleri (buğday, pirinç, mısır kepeği gibi farklı kepekler, b glukan vb.) dirençli nişasta, ruşeym, karabuğday, nohut, fasulye, mercimek gibi baklagiller, sütçülük artıkları, protein konsantreleri, vitaminler, mineraller gibi fonksiyonel maddeler ilave edilerek zenginleştirmeye gidilmiştir. Bu maddelerin ilavesinin kolon kanseri, meme kanseri, divertiküloz, kalp-damar hastalıkları, kolesterol, şeker hastalığı, obezite, hemoroid gibi hastalıklarda insan sağlığı üzerine olumlu etki gösterdiği ve dengeli beslenmeye katkıda bulunduğu birçok çalışmayla kanıtlanmıştır. Ürünlerin fonksiyonelliğini artırmak için yapılan çalışmaların çoğaltılması ve ülkemizde geleneksel olarak üretilen erişteden alternatif sağlıklı ürünler elde edilmesi ilerideki amaçlarımızdan biri olmalıdır.

Anahtar kelimeler: Fonksiyonel, erişte, zenginleştirme, sağlıklı beslenme.

USING THE FUNCTIONAL COMPONENTS IN NOODLE PRODUCTION

Kubra KOYUNCU, Selman TURKER, Nilgun ERTAS

Selcuk University, Food Engineering Department, Campus, Konya, Turkey
kubra_koyuncu@hotmail.com

Abstract

Noodles has an important place in the daily diet in Asian countries and is a product like the macaroni obtained with hard or soft wheat flour by instead of semolina, water, salt, and egg adding in some areas. The basic processes in the production of noodle are dough creating, mixing, dough rolling, and cutting and can be applied, also drying, steaming, frying, and freezing as end processes. In recent years, increasing life expectations of consumers, the development of consciousness healthy nutrition and due to the increases obesity and cardiovascular diseases, consumers expect to provide various benefits as well as nutritious property obtained from foods. Because of this, functional food production and consumption increases. The main purpose of enrichment studies for the production of functional foods is to replace lost nutrients and try to prevent the problems of malnutrition by adding more nutrients to foods. In this respect, for production of noodles, vegetables such as tomato, spinach, various flours such as whole wheat flour, rye flour, corn flour, coconut flour, peanut flour, pumpkin flours, dietary fibers (such as wheat- rice-corn bran, beta glucan, etc.) resistant starch, wheat germ, some legumes such as buckwheat, peas, beans, lentils, dairy waste, protein concentrates, vitamins, minerals were used as functional ingredients for enrichment in different studies. Favorable effects on human health for diseases such as colon cancer, breast cancer, diverticulosis, cardiovascular disease, cholesterol, diabetes, obesity, hemorrhoids and contribute to a balanced diet of the addition of these substances have been proven in many studies. Reproduction of studies for increasing the functionality and obtaining alternative healthy product form produced noodles as traditional product in our country must be one of our aims in the future.

Keywords: Functional, noodles, enrichment, healthy nutrition.