

Gıda Günlüğü

Ziraat Yük.Müh. N.Gülgün AKBABA

YAŞLI BİR GIDAMIZ: SİRKE

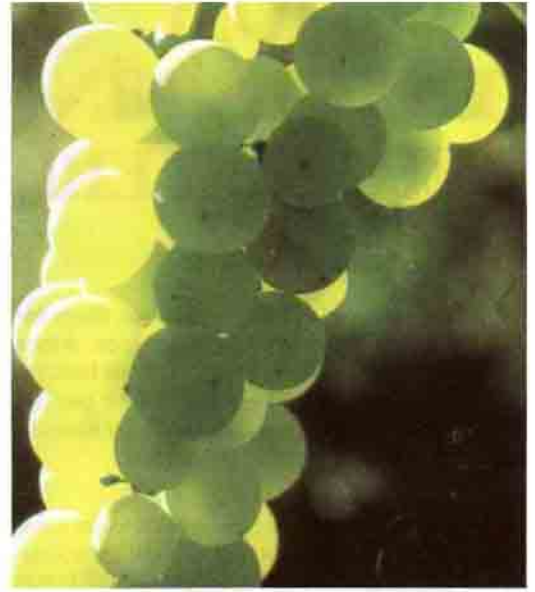
Geçmiş M.Ö. 5000 yıllarına dayanan ve asetik asit bakterileri tarafından meydana getirilen sirkeyi, bu yazımızda sizlere tanıtmayı amaçladım.

Geçmiş M.Ö. 5000 yıllarına dayanıyor dedik. Gerçekten de o yıllarda Babililerin, hurma şarabından sirke ürettikleri kayıtlara geçmiştir. Tarihî kayıtlar Eski Mısır, Yunan, Roma ve Hintlilerin de sirkeyi bildiklerini kanıtlamıştır. Ancak sirkeleşmenin ne olduğu, bu asrın başlarında aydınlığa kavuşmuştur.

Nedir Sirke?

Gıda maddeleri tüzüğüümüz sirkeyi, üzüm ve incir gibi şekerli meyvelerin, önce alkol sonra da asetik asit (sirke) fermantasyonuna uğratılması ile elde edilen madde olarak tanımlar. Bizim ülkemizde sirke tanımı bu şekilde yapılırken ve yalnızca fermantasyon sirkesi üretilip satışı sunulabilirken, diğer Avrupa ülkelerinde örneğin Almanya ve Çekoslovakya'da ispirotodan sirke yapımına izin verilmektedir. Yine İngiltere ve Kanada'da malt sirkesi, Çin ve Japonya'da pirinç sirkesi, Amerika Birleşik Devletleri'nde elma sirkesi ve Endonezya'da ananas sirkesi yapılmaktadır. Ülkemizde evlerde hemen her çeşit kuru ve yaş meyvelerden, pekmezden de sirke yapılmaktadır. Bazı işletmeler şaraptan da sirke üretmektedirler.

Sirke üretimini olumlu ve olumsuz yönde etkileyen mikroorganizmalar, mayalar, bakteriler ve küf mantarlarıdır. Bu mikroorganizmaların sirke oluşumunda söz sahibi olmaları yanında, yine bunların faaliyetlerinden dolayı sirke hastalıkları da ortaya çıkmaktadır. Örneğin fermantasyondan sonra veya şişede, sirke hava ile temas ederse ve pastörize edilmemiş veya soğuk sterilizasyon uygulanmış ise, sirke üretimine adını vermiş olan söz sahibi mikroorganizma asetik asit bakterileri, gelişerek sirenin bulanmasına hatta asit azalmasına bile neden olabilirler. Düşük asitli sirkelerde de yabancı sirke bakterileri kolayca gelişerek, sirenin tad ve kokusunu bozarlar. Küflenme de sirkelerde görülen bir hastalık olup, küf bulunan sirke işletmeleri kapatılır.



Bir de, sirke üretimi sırasında zorunlu olan teknolojik işlemlerin eksik veya yanlış uygulanmasından dolayı ortaya çıkan sirke hataları vardır. Örneğin, ülkemiz sirkelerinde sık görülen tad ve koku bozuklukları, üretim sırasında fermantasyon işleminin yanlış uygulanmasından kaynaklanır. Kaliteli sirke üretiminde alkol ve asetik asit fermantasyonları, mutlaka aynı anda uygulanmalıdır. Yani asetik asit fermantasyonu başlamadan önce, tüm şekerin mayalar tarafından fermantasyon yolu ile alkole dönüştürülmesi esastır. Bu işlem daha bitmeden, asetik asit bakterileri ortama aşılırsa veya bulaşma göz ardı edilirse, bu iki fermantasyon bir arada gelişir ve sirenin kalitesini olumsuz yönde etkiler. Üretim sırasında sirenin demir veya bakır kaplarla temasa gelmesi de sirkede metallerden ileri gelen bulanıklığa neden olur. Bu durumda demir iyonlarından ileri gelen siyah ve beyaz kırılmalar, bakır iyonlarından meydana gelen bakır kırılmaları ortaya çıkar.

Sirke bileşimine etkili olmayan, ancak üretimde aksaklıklara neden olan sirke zararlıları ise sirke solucanı, sirke böceği ve sirke sinekleridir. Tüm bu zararlıların sağlığa bir zarar olmayıp, sirenin kalitesini olumsuz yönde etkilerler.

Sirkeyi salata ve bazı yemeklerde tad verici olarak kullanırken, gıda sektöründe asitlendirme ve hardal, ketçap gibi ürünlerin üretiminde, turşuculukta ve balık ürünlerinde kullanılabiliriz.

Sağlıklı kişilerin bile sirkeyi az miktarda tüketmeleri gerektiğini, özellikle damar sertliği ve kolesterolü olan kişilerin sirkeli turşuyu asla yememeleri gerektiğini ve hamilelerde sirke ve turşunun tamamen yasak olduğunu belirterek yazıma son vermek istiyorum.