

Gıda Günlüğü

Gülgün AKBABA

ÖNEMLİ BİR İHRAÇ ÜRÜNÜMÜZ: KEREVİT

Tatlı sularında çeşitli türde kerevit yaşamaktadır. Yurdumuzdaki tatlı sularında yaşayan kerevitler, *Astacus leptodactylus* (Tatlı su istakozu) türüne dahildirler. Marmara Bölgesi'nde çoğunlukla Uluabat, Manyas ve İznik göllerinde yetişen ve üretilen kerevit, yöre halkının başlıca gelir kaynaklarından biridir.

Kerevit, protein yönünden zengin bir kaynak olması nedeniyle, dünya nüfusunun beslenme sorunlarına çözüm sağlayabilecek önemli bir su ürünüdür. Kerevitin yenilebilen kısımları, ortalama % 83 su, % 15 protein, % 0.47 yağ ve % 1.26 küldür.

Kerevitlerin işlenip değerlendirme yollarından birisi, dondurularak konserve edilmesidir. Bu amaçla kerevitler önce ayıklama ve kalibrasyon aşamasından geçer. Bu aşama, işlenmeye getirilen kerevitlerin baygın, ölü, kirli, yumuşak kabuklu ve 10 cm'den küçük olanlarının ayıklanması ve 10 cm'den büyük olanlarının yine kendi aralarında ayrılmasıdır. Yurdumuzda ağırlığı 20 gr dan az ve boyu 10 cm den küçük olan kerevitlerin avlanması yasak olup, bu niteliklerde yakalanan kerevitlerin tekrar suya atılması gerekmektedir. Kerevitler daha sonra kaynar su içerisinde 3-9 dakika tutulmakta ve soğuk su ile soğutulmaktadır. Haşlanmış ve soğutulmuş kerevitler ısıya dayanıklı polietilen kutulara dizilmekte ve sos ilavesinden sonra yeniden ısıya dayanıklı polietilen torbalara konulmaktadır. Paketlenen kerevitler vakum altında kapatılmaktadır. Vakumlanan paketler buhar dolabında 85°C de 45 dakika tutularak pastörize edilmekte ve daha sonra su ile 15-20°C kadar soğutulmaktadır. Bu kerevitlere soğuk odada 0°C kadar ön soğutma işlemi uygulanmaktadır.

0°C'deki kerevitlerin sıcaklığı -40°C olan odalarda bekletilmeleri ile şok dondurma yapılmakta ve bu kerevitler -18°C'deki odalarda, ürün ihraç edilinceye kadar bekletilmektedir.



YABANI BİR BİTKİ: EBEGÜMECİ

Haziran ve Eylül aylarında beyaz, mor renkli çiçekler açan, 20-80 cm yüksekliğinde, tüylü iki veya çok yıllık



otlu bir bitkidir ebegümeci. Kültüre alınmadığı için ekonomik yetiştiriciliği yoktur. Ancak halkımız onu tanımakta, kırlardan topladıkları bu yabani bitkiyi diğer sebzeler ile pişirerek tüketmektedirler. Bitkinin gıda değeri açısından araştırmasını yapan bir grup araştırmacı, bileşimi önceden bilinmeyen ebegümeci sebzесinin önemli oranda besin ögesi içerdiğini ortaya koymuştur. Örneğin, demir içeriğinin yüksek olması ile tanınan ıspanakta mg/100 gr olarak 8.88-11.58 arasında değişen miktarda demir bulunurken, ebegümecinde bu miktar 5.56-15.76 mg/100 gr dır. Araştırmacılar, ebegümecindeki total katı maddelerin miktarının pazı, ıspanak ve semizotu sebzelerine kıyasla daha yüksek olduğunu da belirtmektedirler.

Ebegümeci bitkisinin farmakognezik özelliği ise yaprakları ve çiçeklerinde toplanmıştır. Bitkinin yaprağı % 15-20 miktarında müsilaj içermektedir. Bitkinin yumuşatıcı ve tahriş azaltıcı etkisinden dolayı öksürük, bronşit ve ses kısıklığında kullanılması önerilmektedir. Boğaz ağrılarında, diş ve ağız apselerinde gargara halinde verilmektedir. Bazı deri hastalıklarında ve çıbanlarda lapa halinde kullanılmaktadır. Yaprakları ve kökleri kaynatılıp tüketilirse, sinirleri kuvvetlendirir ve teskin edici özelliği vardır. Çapak ve arpacık için losyon olarak, bağırsak kurdu için de kaynatılarak alınan özünden ilaç olarak yararlanılmaktadır.

ET TADI VEREN TAKLİT ÜRÜNLER

Gıda piyasasında sadece lezzet yönünden et yeri ni tutan bazı ürünler satışa sunulmaktadır. Örneğin tavuk buyyon, siğir buyyon paket ürünleri gösterilebilir. Bu ürünlerde, genellikle et tadı monosodyum glutamat'dan ileri gelmektedir. Ürünün yapı maddelerinde kurutulmuş tavuk eti, kurutulmuş siğir eti bulunursa da bunların miktan çok azdır. Örneğin tavuk buyyonun yapı formülü şöyledir. Tavuk eti (et unu) % 7, Yağ % 23, Karabiber % 5, Zerdeçal % 2.5, Hidrolize bitkisel protein % 1, Tuz % 1.2, Su % 5.5, Monosodyum glutamat % 0.2, Sitrik asit ve antioksidan (Şeker ya da süt tozu taşıyıcı olarak).

Pilav, çorba, sos, güveç gibi yemeklerin lezzetini arttırmak için iki tablet buyyon 1 litre kaynar suda eritilerek kullanılır.