

Gıda Günlüğü

Ziraat Yük.Müh. Gülgün AKBABA

TÜRK ŞEKERİ 62 YAŞINDA

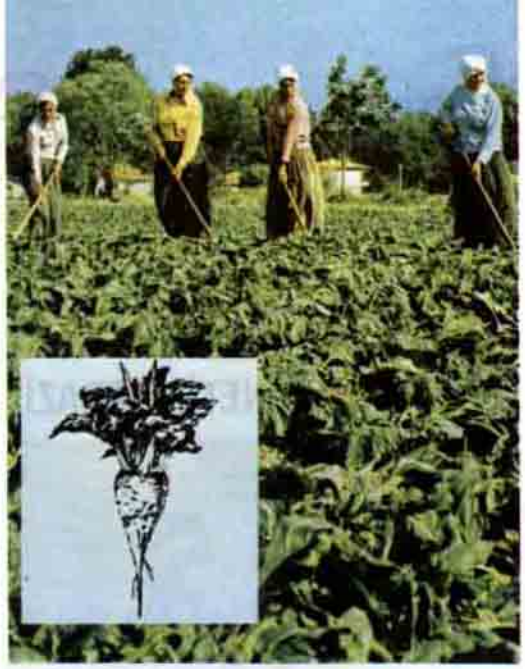
Şeker pancarı, insan iş gücünün değerlendirilmesini arttıran ve işsizliği geniş ölçüde azaltan şeker sanayimizin hammaddesi. Şeker pancarının dolayısıyla şeker sanayimizin ulusal ekonomimize bir çok katkıları var. Katma değer olarak milli ekonomimize katkısı, devletimize ödediği milyarlar mertebesindeki vergisi, kendisini yetiştiren pancar çiftçisine sağladığı aynı ve nakdi krediler, yan ürünü olan melasın ihracı sayesinde sağlanan dövizler, yine melasın alkolü fabrikalarımızda işlenmesi ile ihtiyacımız olan alkolü üretimini, dolaylı yoldan hayvancılığımızın kalkınmasına olan katkıları ve daha bir çok ekonomik etkinlikleri ile şeker sanayimiz, tartışmasız bir öneme sahip. Ve şeker pancarının Ağustos ayı sonlarında hasadına başlanma ve işlenmek üzere şeker fabrikalarımıza gönderilmesi nedeniyle Ağustos sayımızda sizlere şekerin hammaddesini, üretimini anlatmayı amaçladım.

Bir çapa bitkisi olan şekerpancarı, insan besin maddesi olarak tüketildiği gibi, ondan elde edilen şeker de yine doğrudan doğruya insan beslenmesinde besin ve enerji kaynağı olarak kullanılır.

Yurdumuzun iklim özelliği nedeniyle şeker pancarı yaz döneminde 1-7 defa sulanır. 5-6 aylık bir dönemde gelişmesini tamamlayarak % 16-21 oranında şeker kökünde depo eder. Ağustos ayında işlenmek üzere fabrikalara gönderilen pancarlar için şeker olma serüveni de artık başlamıştır.

Fabrikada uygulanan ilk işlem pancarların silolara alınmasıdır. Silodan fabrikaya sevk edilirken, ot, taş, toprak gibi yabancı maddelerden arındırılır. Yıkama bölümünde iyice yıkandıktan sonra kıyılma işlemi için pancar bıçaklarına sevk edilir. Bıçaklardan geçen kıymılar lastik bir banttın geçerken otomatik olarak tartılır ve şeker alınmak üzere difüzörlere alınır. Burada sıcak su ile belirli süre işlem gören kıymılardaki şeker ve yabancı diğer maddeler suya geçerek koyu renkli bir şerbet elde edilir. Ham şerbet ta denilen bu kısmın ardında kalan şekerli alınmış kıymılar, küspe, hayvan yemi olarak değerlendirilir.

Ham şerbete, içindeki yabancı maddeleri ayırmak için kireç sütü ve CO₂ gazı verilerek süzme işlemi uygulanır. Süzülen bu şerbet, % 12-15 oranında



da şeker içerir. Bu şerbetin suyu uçurularak % 50-55 oranında şeker içeren koyu şerbet elde edilir.

Koyu şerbet vakum kazanlarında pişirilerek kristallendirilir, lapa haline getirilir. Bu lapa santrifüjde işleme tabii tutularak şeker ve şuruba ayrılır. Pişirme işlemi devam ettirilerek ara ürün olan şeker elde edilir. Bu işlemler sırasında son şurup da dediğimiz, melas elde edilir ki melas, yan ürün olarak bir çok yerde kullanılır. Şeker tekrar eritilir ve elde edilen yüksek kaliteli şuruplarla kristal ve küp şeker lapası pişirilir. Bu lapalar, santrifüj işlemine tabii tutularak, kristal ve küp şeker elde edilir.

Küp şeker, özel cihazlarda şekillendirilerek kurutulur; kristal şekerde kurutulup elendikten sonra paketleme işlemleri yapılır ve tüketicilerin beğenisi- ne sunulmak üzere pazara sevk edilir.

Ülkemizde şeker sanayinin kurulması Cumhuriyetin ilanından hemen sonra başlamıştır. 1923 yılında Uşak Kalfa Köyü'nden Nuri Şeker'in önderliğindeki çalışmalarla Uşak Terakki Ziraat Türk A.Ş. ilk şeker fabrikasını Uşak'ta kurarak işletmeye açmıştır. Bundan sonra belirli aralıklarla açılan şeker fabrikalarımız şeker ihtiyacımızın karşılanmasında başarılı olmuşlardır. Bu konuda önderlik yapmış Nuri Şeker'i bu vesile ile rahmetle anıyoruz.

AKLINIZDA BULUNSUN

Zeytin işleme sırasında en önemli işlem, acılığın giderilmesidir. Zeytine acılık veren madde "oleuropein" adı verilen bir glikoziddir. Oleuropein hafif alkoli ortamda parçalanır. İşte bu özellik nedeniyle, zeytinlerde acılığın giderilmesinde seyreltik NaOH çözeltisinden yararlanılır.