

Gıda Günlüğü

Ziraat Yük.Müh. Gülgün AKBABA

Köşemizde yer alan konular içerisinde zaman zaman geleneksel ürünlerimizi tanıtmayı amaçladık. Bu ayki konumuz ise ülkemiz insanları tarafından pek rağbet görmeyen, ancak ihracatımızda önemli bir yer tutan ve özellikle 1980'li yıllardan sonra büyük bir çeşitlilik göstermeye başlayan dış satım ürünlerimiz. Bu ürünlerimiz içerisinde vatos, midye, köpekbalığı, mürekkep balığı, ahtapot, kerevit, yengeç, deniz salyangozu gibi su ürünlerinin önemli bir yeri bulunmaktadır. A.Ü.Z.F. Tarım Ürünleri Tek. Ana Bilim Dalı Araştırma Görevlisi Sedat Velloğlu, konuyu bilgilerinize sunmak amacıyla bir araştırmada bulundu.

GELENEKSEL OLMAYAN DIŞSATIM ÜRÜNLERİMİZ

Yukarıda sözü geçen su ürünlerimizin üretimi, miktar olarak büyük rakamlara ulaşmamakta ise de, gerek hammaddenin değerli oluşu ve gerekse de üretim maliyeti içerisinde işçilik payının yüksek düzeyde oluşu bu ürünlerin önemli düzeyde döviz kazandıracağını ortaya koymaktadır. Nitekim bir kilogram işlenmiş kerevit fiyatının yaklaşık olarak 10 Amerikan doları olduğu ve bu ürünlerin bir çoğunun ülkemizde tüketilmediği gözönüne alındığında konunun önemi daha iyi anlaşılmaktadır. Bu ürünlerin istenilen niteliklerde olması koşuluyla hiçbir pazarlama sorunu bulunmamaktadır. Bu yazıda bu ürünlerin üretim teknolojilerinden kısaca söz edilmiştir. 1985 yılı canlı üretim miktarları da her bölümün içerisinde verilmiştir.

DENİZ SALYANGOZU

Karadeniz'de Zonguldak - Trabzon sahil şeridinde de algarna adı verilen ağlarla veya dalgıçlar tarafından toplanmaktadır. Kabuklu olarak ortalama yarım kilo gelen salyangozlar yıkamayı takiben 7-11 dakika süreyle haşlanır. Özel rapana çivileri ile et kabuktan ayrılır, ayrıca bağırsak kısmı da elle çıkarılır. Değişik oranlarda tuz, sodyum hipoklorit ve sitrik asit içeren soğuk suda 3 kez yıkama yapılır. Kalibrasyon, dondurulma ve glazeleme işlemini takiben ürün ambalajlanır. Başlıca alıcısı Japonya'dır.

VATOS KANAT

Marmara denizindeki vatos balıkları ortalama olarak 3 kg ağırlığında olup olta ile avlanmaktadır. Balıklar işlenme yerine buz içerisinde getirilir.

Kanatlar ciğer hizasından kesilir ve dikenleri pens ile çekilir. Plastik filmlere sarılan kanat etleri çok dondurulur ve donmuş ürünler oksidasyonu önlemek için buzlu suya batırılır (bu işleme glaze adı verilmektedir). Ağırlığına göre kalibre edilen ürün plastik torbalara konular ve karton kutular içerisinde satılana kadar donmuş halde depolanır. Çorba yapımında kullanılan vatos kanatın başlıca alıcısı Fransa, Almanya ve İngiltere'dir. Üretim 1251 tondur.

KARA MİDYE (Venüs midyesi, vongole)

Marmara denizinde avlanan midyeler etkin bir yıkamayı takiben 7 dakika süreyle haşlanırlar. Sarsıklarda et ve kabuk birbirinden kısmen ayrılır, % 4'lük tuzlu suda asıl ayırma işlemi yapılır ve üstte çıkan etler alınır. Et üzerinde kalan ot parçacıkları ve mor renkli olan etler el ile ayrılarak atılır. Güçlü fanların yardımı ile kalmış olabilecek kumlar da ayrılır. Deniz salyangozunda olduğu gibi 3 kez yıkama yapılır. Kalibrasyon, dondurulma ve glazeleme işlemini takiben ürün ambalajlanır. Başlıca alıcısı İtalya'dır. İspanya da kuru buz ile dondurulmuş olması kaydı ile bir miktar satın alınmaktadır. Üretim tüm midye çeşitleri olarak 2077 tondur.

KÖPEKBALIĞI

Marmara'da özellikle Tekirdağ civarında avlanan ortalama 3-4 kg'lık Camgöz cinsi köpekbalıkları bulunmaktadır. Avlanan balıklar iyice temizlenir, kafasıyla derisi ayrılır; et, gövde içi yağlan ve kuyruk olmak üzere 3 kısma bölünür. Et ve gövde içi yağları ayrı ayrı kalibre edilir, dondurulur ve glazelenir. Çorba yapımında kullanılan kuyruklar ise doğrudan dondurulur. Her üç ürün ayrı ayrı ambalajlanır ve depolanır. Başta Japonya olmak üzere birçok alıcısı bulunmaktadır. Üretim 2991 tondur.

MÜREKKEP BALIĞI (Kalamar)

Marmara denizinde avlanan kalamarlar ortalama olarak 500 g ağırlığında olup ağ ile avlanmaktadır. Yıkama işlemi son derece önemli olup döner yıkayıcılarda yapılmaktadır. Yıkama işlemi ortalama



olarak yarım saat sürmektedir. Bu sırada oluşan kan ve köpükler devamlı olarak atılmaktadır. Yıkama işlemi sona erdiğinde et sertleşmiş olmaktadır. Yıkamış kalamarların ayakları kesilerek atılır, omurga üzerindeki et tulum şeklinde çıkarılır ve 3 parçaya bölünür. Parçaların üzerindeki kalıntılar beyaz et görülene kadar fırçalarla temizlenir. Temizlenen etler tuz ve sitrik asit içeren su içerisine atılır ve hava verilerek çalkalanır, bu sırada sertleşmiş et yumuşar. Etler patates şeklinde doğranır, dondurulur ve glazelenir. Başlıca alıcıları İtalya, Fransa, Belçika, İspanya ve Japonya'dır. Üretim 255 ton kadardır.

AHTAPOT

Tüm işlemler kalamarda olduğu gibidir, yalnız ıri olan ahtapotlarda 3 dakika süreyle haşlama işlemi yapılır. Ayrıca kollar zeytin iriliğinde dondurularak ayrı olarak satılır. Alıcı ülkeler kalamarda olduğu gibidir. Üretim 252 tondur.

KEREVİT (Tatlısu İstakozu)

İç göllerde özel tuzaklarla avlanmaktadır. Üzerine buz konularak canlı halde fabrikaya getirilen ke-

revitler etkin bir şekilde yıkanır ve 9 dakika süreyle haşlanır. Soğuk suda soğutulur ve 4°C deki depoda 4 saat dinlendirilir. Özel tabaklara 1 kiloda 30 adedi geçmeyecek şekilde dizilir, üzerine tuz, şeker ve dereotu ile hazırlanan bir sos konulur. Tabaklar plastik torbalara yerleştirilir ve torbaların ağzı vakum altında kapatılır. Ürün 80°C de pastörize edilir, soğuk su ile soğutulur, dondurulur ve karton ambalajlara konularak donmuş halde depolanır. Başlıca alıcı ülke İsveç'tir. Üretim 6000 ton kadardır.

MAVİ YENGEÇ

Doğu Akdenizde çamurlu kıyı dip sularında yaşamaktadır. Tiroli veya özel kepçelerle avlanır. Canlı olarak fabrikaya getirilir. Yıkama işleminden sonra 7 dakika süreyle haşlanır ve soğutulur. Yengeç, kısıkaçlar (ilk iki boğum), gövde içi etleri ve abdomen etleri olmak üzere 3 kısma ayrılır. Bu üç kısım ayrı ayrı olarak veya hepsi bir arada olacak şekilde konserve kutularına konulur, dolgu sıvısı konulmaksızın pastörize edilir ve tüketilene kadar + 4°C'de depolanır. En kaliteli olanı abdomen etidir. Başlıca alıcı ülke Amerika Birleşik Devletleridir. Üretim 222 tondur.

TÜP-CİVCİV SÜPER HAYVANLARA ZEMİN HAZIRLIYOR

Dünyanın ilk tüp civcivi Edinburg'da üretildi. Bu gelişmede araştırmacıların yabancı DNA ları civciv embriyolarına aşılayarak "Süper Civciv" üretmeleri için yeni bir kapı açmaktadır.

Et ve süt üretimini artırmak ya da hayvanların hastalıklara karşı bağışıklık kazanmaları için bu metodun kullanımına büyük bir ilgi gösterilmektedir. Civcivler diğer evcil hayvanlar gibi olmayıp çok çabuk büyüdükleri için gen bozulmasına (tahrifat) elverişlidirler.

Ne yazık ki bu güne kadar bu metotta döllenmiş kuş yumurtası içerisine genetik maddesi aktarılamamıştı. Fakat hayvan psikolojisi ve genetik araştırmaları bölümünde bulunan Margaret Perry adlı bir araştırmacı, tek hücreli bir embriyoya yabancı DNA enjekte edip daha sonra da embriyo yumurtadan çıkıncaya kadar kültürlemek suretiyle bu zorluğun üstesinden geldi.

Embriyonun gelişim safhalarında 3 farklı kültür ortamı kullanılır. Birinci safhada döllenmiş yumurta tavuğun yumurtalığından çıkarılıp, buz çözeltisi ve günlük yumurtadan elde edilen albümin karışımı ihtiva eden bir cam kavanoz içine konur ve orada 24 saat kalır.



Daha sonra embriyo, farklı bir albümin-tuz çözeltisi içeren boş bir yumurta kabuğuna aktarılır. Embriyo 38°C'de muhafaza edilir ve birer saatlik aralarla (periyot) sıcaklığı 90°C'ye çıkarılarak sallanır. Son safhada da albüminden yapılmış bir yapışkanla işaretli olan başka bir yumurta kabuğuna aktarılır. Kültür 5 gün sallandıktan sonra civciv yumurtadan çıkıncaya kadar öylece bırakılır.

Şu ana kadar üreticiler, araştırmaya sıcak bir ilgi göstermektedirler. Ancak Perry, bu ilginin enstitünün ilk transgenik civcivleri ürettiğinde artacağına inandığını söylüyor.

New Scientist'den çev.: İrfan POYRAZ