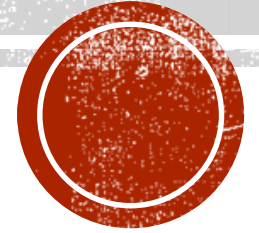


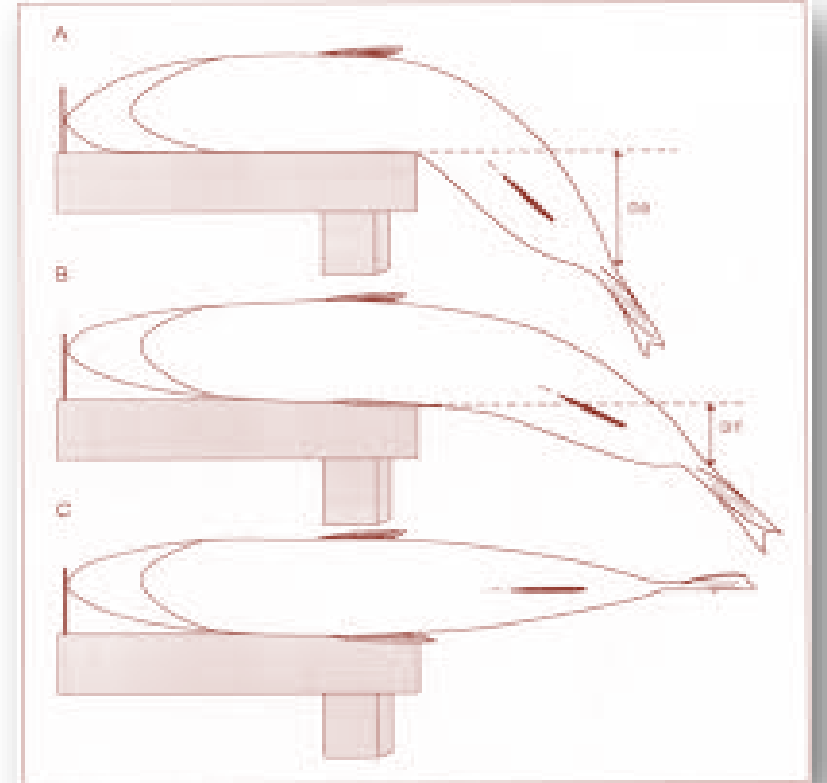
# SU ÜRÜNLERİNİN TAZELİĞİ VE TAZELİK KONTROL YÖNTEMLERİ



# Rigor mortis

Avlanan balıklarda ölüm sonrası kasların sertleşmesi olayıdır.

- **Pre-rigor;** Ölümden hemen sonra kaslar hafif bir stres altında bükülebilir, yumuşak ve elastiktir
- **Rigor;** Rigora girdiğinde katı, sıkı ve uzamayan yapı kazanır (rigor daki balığın katılığı tazeliğin kesin sinyalidir)
- **Post-rigor;** Bir süre sonra kaslar tekrar yumuşar, bükülebilir hale gelir

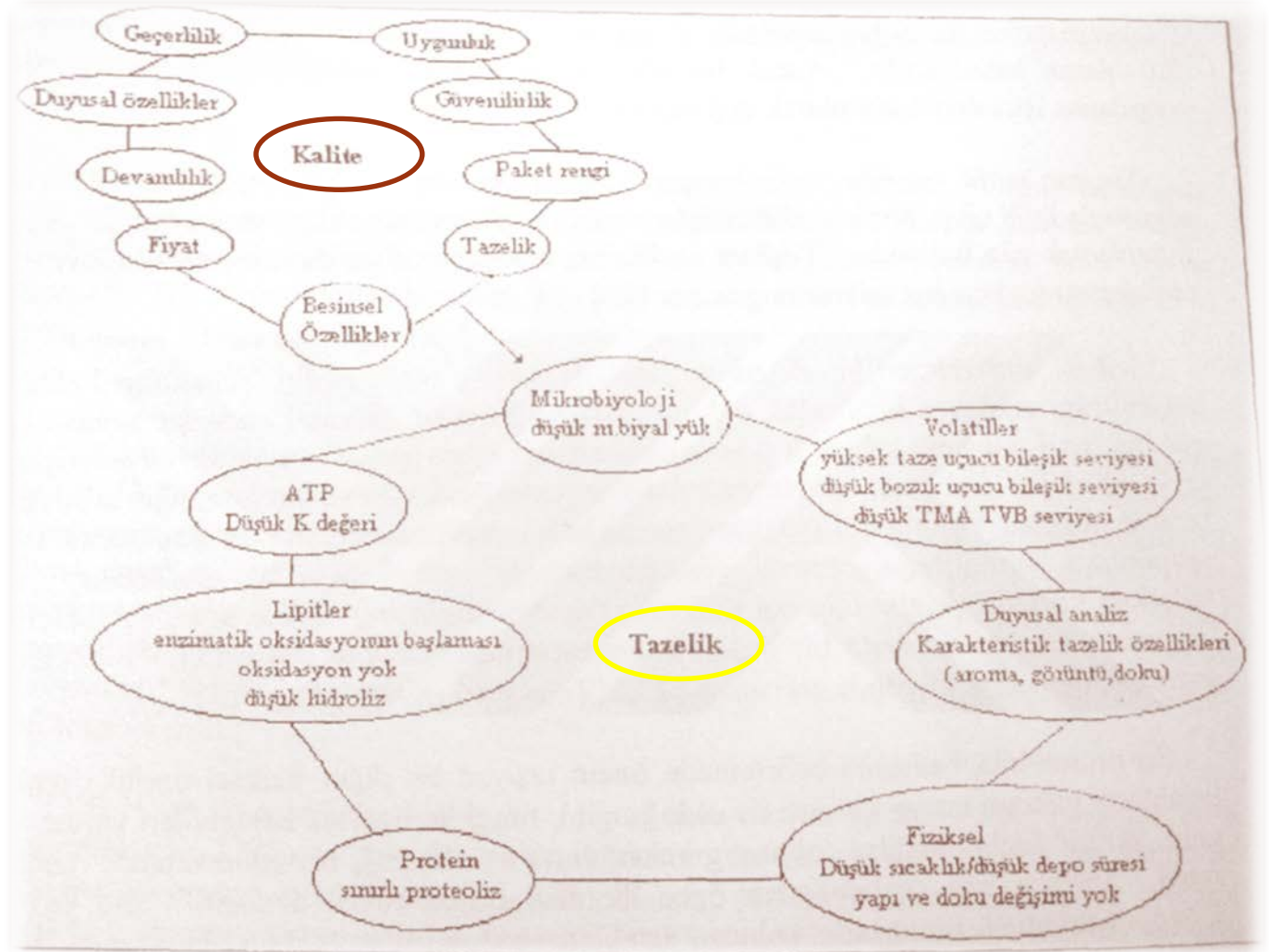


Avlama yöntemi balığın rigora girmesi ve rigorda kalma süresi üzerinde önemli etkiye sahiptir. Balığın avlanması ve öldürülmesi sırasında glikojenin tükenmesi, bakteriyel bozulmayı hızlandırır. Bu yüzden balık avlandıktan hemen sonra pazarlanmalı veya uygun şekilde muhafaza edilmelidir. Balık proteininin bu hızla bozulması, amonyak kokusunu üretir ve ürünün kabul edilebilirliğini azaltır.



# Tazelik

Tazelik; balık ve balık ürünlerinin kalitesi üzerinde önemli bir etkiye sahiptir ve sonuçta elde edilen ürünün kalitesi açısından son derece önemlidir.



# *Duyusal analiz*

- Bozulma belirtileri rigor halinin sona ermesi ile başlar ve bu değişimler duyuşsal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerle belirlenerek balığın tazelik durumu saptanabilir. Ancak heterojen bir yapıya sahip olan su ürünlerinin içerdığı yıkım ürünleri, balığın içinde bulunduğu çeşitli çevresel faktörlerden etkilendiği için, duyuşsal analiz bulguları diğer analiz bulgularından daha önemli bir parametre olmaktadır.

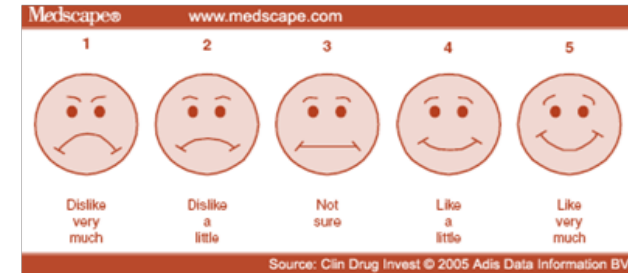




- Duyusal analizler karar vermede büyük önem taşımakla birlikte subjektif olmaları nedeniyle de kesin sonuçlar elde edilmesi zor olup, diğer metotlarla desteklenmesi gerekmektedir. Bununla beraber, duyuusal analiz sonuçları uygun olmayan bir ürün tüketime sunulamaz.



Score/Rating	Std. Hedonic Scale
9	I like extremely
8	I like very much
7	I like moderately
6	I like slightly
5	I neither like nor dislike
4	I dislike slightly
3	I dislike moderately
2	I dislike very much
1	I dislike extremely



- Balıktaki duyusal kalite değişiminin tayini için çeşitli skalalar ve metotlar mevcut olup, hedonik skalaya göre yapılan analizlerde 10 tasnif derecesi bulunmaktadır.



- *Solungaçlar parlak kırmızı renkte*
- *Deri parlak ve pulları dökülmemiş*
- *Karın bölümüne bastırıldığında çukur oluşturmaz*
- *Gözler parlak, saydam ve dışa bombeli*
- *Koku ağır ve itici değildir*
- *Balık dik tutulduğunda bütün olarak diri ve sıkıdır.*

