

KGP 237 GIDA KATKI MADDELERİ

LEZZET MADDELERİ

- ***TAT-KOKU MADDELERİ / FLAVOURİNG AGENTS***

- ***ODOR (KOKU)***: Bir gıdanın koklanmasıyla alınan duyu
- ***RAYİHA (AROMA)***: Aynı ürünün ağızdayken burunla alınan koku
- ***TAT (TASTE)***: Dille alınan duyu
- ***TAT-KOKU (FLAVOR)***: Ürün ağızdayken burun, dil, tüm ağız ve boğazla alınan duyu/ flavour, bir ürünün aynı anda koku ve tat olarak verdiği nitelikler topluluğudur denilebilir.

Lezzet maddeleri: gıdaların lezzetini geliştirmek, hammaddedeki varyasyonlar nedeni ile veya işleme, ambalajlama, depolama ve tüketime hazırlama sırasında oluşan değişiklikler ve kayıpları gidermek amacıyla gıdalara katılan genelde bitkisel kökenli olup sentetik olarak da elde edilen kuvvetli ve hoş kokuya sahip organik bileşikler.

İlk lezzet maddesi kullanımı: baharat-----koruyucu amaçlı etlerde

Lezzet maddeleri besleyici değer ve enerji verici özellik taşımazlar
Lezzet maddelerinin gıda endüstrisinde kullanım amaçları:

1. Gıdanın doğal lezzetinde oluşan mevsimsel değişiklikleri düzeltmek
2. İşlem sırasında kaybolan lezzeti tekrar kazandırmak
3. Gıdaya kendi lezzetinden farklı bir lezzet sağlamak
4. Gıdada doğal olarak bulunan ve elde edilen ürünün kalitesini olumsuz yönde etkileyecek lezzet bileşenlerini maskeleyerek
5. Gıda maddesinin zayıf olan lezzetini kuvvetlendirmek
6. Maliyeti ucuzlatmak
7. Yeni bir gıda ürünü elde etmek için

-
- Ancak bu maddeler gıdada çok yoğun bir tat ve koku oluşturdukları için çok düşük konsantrasyonlarda kullanılmaktadır. Bu nedenle bu maddeler genellikle bir dolgu maddesi (nişasta, laktoz vb.) ile birlikte hazırlanmakta ve kullanılmaktadır.
 - lezzet maddeleri fiziksel özelliklerine göre katı, sıvı ve macun formları olarak üç gruba ayrılırlar. Elde edildikleri kaynaklara göre ise doğal, doğala özdeş ve yapay olmak üzere üçe ayrılırlar.

Doğal tat-koku maddeleri

- Uygun fiziksel, enzimatik veya mikrobiyolojik yöntemler ile bitkisel ve hayvansal kaynaklardan veya işlem görmüş (kurutma, fermantasyon vs.) gıdalardan elde edilen tat-koku maddeleridir.
- Örnek: kakao, fesleğen, adaçayı, misket limonu, bergamot, pelin otu, melek otu, nane, kırmızı biber, acıbadem, anason, hardal, vanilya, kekik...

- Yukarıda verilen lezzet maddeleri genelde baharat olarak kullanılmakta ve bunların bazı avantaj ve dezavantajları bulunmaktadır.

avantaj	dezavantaj
<ol style="list-style-type: none">1. Üretimleri kolay, her ülkenin kendi kaynaklarından yararlanılmaktadır.2. Fazla bir teknoloji gerektirmeden kolay üretilmektedirler.3. Küçük çaplı üretimlerde ve evdeki gıda tüketimlerinde doğal bitkisel madde olması4. İstisnalar varsa da sentetik ürünlere göre daha doğal ve sağlıklı5. Başka etki ve özellikte olabilir (antimikrobiyal, renk maddesi...)	<ol style="list-style-type: none">1. Mikroorganizma bulaşması olabilmektedir.2. Kaliteleri yıldan yıla değişebilmekte ve aynı kalitede baharat bulmak mümkün olmayabilir3. Her zaman temini zor.4. Bu tür ürünler bazı gıdalarda görüntüyü bozabilmektedir.

Doğala özdeş tat-koku maddeleri

- Aromatik özelliğe sahip hammaddelerden kimyasal prosesle izole edilen veya sentezlenen insan tüketimine uygun doğal ürünlerde bulunan maddelere özdeş kimyasal yapıya sahip lezzet maddeleri.
- Laboratuvarda sentezlenmektedir.

Yapay tat-koku maddeleri

- Kimyasal olarak laboratuvarında sentezlenen doğal lezzet maddelerine kimyasal yapı olarak benzemeyen doğal ürünlerde bulunmayan maddeler
- Doğal maddelerin bileşenlerinin saptanmasından sonra üretilmiş olan bileşikler olup doğal tat-koku maddelerine karakteristik niteliklerini veren bu bileşenler, yapay yollar ile üretilerek çok çeşitli aromatik maddelerin yapımına gidilmiştir.
- Çoğunluğu terpen hidrokarbonlar bunların oksijenli türevleriyle aromatik bileşiklerdir.
- Örnek: asetaldehit, benzoik asit, asetoin, benzaldehit, sitral...

-
- Tat ve koku verici maddelerin alkollü içeceklerde (likör, rom, konyak, brandy...)ve alkolsüz ürünlerde (şuruplar, gazlı ve gazsız içeceklerde), Fırıncılık ürünlerinde en çok acıtatlı badem, yumurtalı krema, çeşitli meyveli şekerlemeler, vanilya, kakao ve tarçın, Şekerlemecilikte (sert şekerler, içi dolgulu bonbonlar, drajeler), et ve süt ürünlerinde.

LEZZET ARTIRICILAR

-
- Lezzet artırıcı (CAC'a göre): Gıdada varolan tat ve/veya kokuyu artıran madde. Kendilerine özgü lezzeti olmayıp katıldıkları gıdanın lezzetini artırırılar.
 - Çok az miktarda kullanıldıklarında bile etkili olup etki şekilleri dildeki tat alma tomurcuklarının hassasiyetini artırarak lezzeti zenginleştirmekte veya tükürük salgısını artırarak bu işlevi yerine getirmektedirler.
 - Kullanım alanları: et, balık, sebze, meyve, tahıl, katı ve sıvı yağ, kabuklu yemiş ve çeşitli içecekler.

Gıda sanayinde önemli lezzet artırıcı maddeler;

- Monosodyum Glutamat (MSG): glutamik asidin sodyum tuzudur. Glutamik asit ve sodyum tuzunun lezzet artırıcı özelliği laboratuvarıda tesadüfen bulunmuştur. Az miktarda et aroması vermekte ve en çok et ve balık içeren dondurulmuş gıdalarda, hazır çorbalarda ve konservelerde kullanılmaktadır.
- Nükleotitler (çorbalarda, süt ürünlerinde, dondurulmuş sebzelerde),
- Maltol (meyveli içeceklerde, reçellerde) ve
- Dioktil Sodyum Sülfosüksinat dır.

KAYNAKLAR

- (Ed.)Altuđ, T. 2009. Gıda Katkı Maddeleri. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliđi Bölümü, 268 s.
- Çakmakçı, S. Ve Çelik, İ.2004. Gıda Katkı Maddeleri. Atatürk Ün. Ziraat Fak. Yayınları