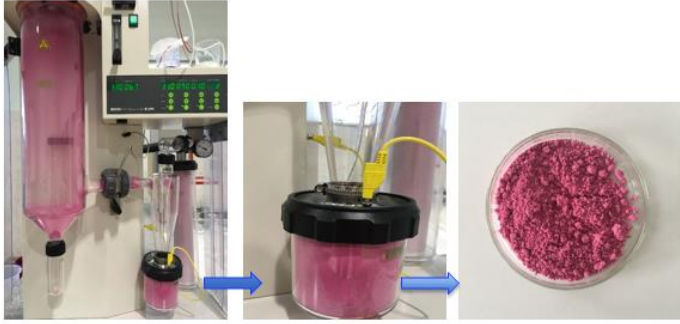




**BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
DOKTORA TEZİ ÖZET BİLGİ FORMU**

Bazı Frenk Üzümü Çeşitlerinin Kimyasal Kompozisyonunun Belirlenmesi ve Gıda Sanayiinde Kullanılabilirliğinin Araştırılması	Tez Danışmanı: Doç. Dr.Yasemin ŞAHAN
	Tez Başlama: 30/03/2016 Bitiş Tarihi: 20/07/2020
Ribes L. meyveleri 	Proje no: TAGEM/HSGYAD/17/A03/P06/139
	Destek Miktarı (TL): 75104
	Destekleyen Kuruluş: TAGEM
	
Püskürtmeli kurutucu tekniği ile üretilen mikroenkapsüle katkı maddeleri	

Anahtar Kelimeler *Ribes*, frenk üzümü, katkı maddesi, polifenol, mikroenkapsülasyon

Tezin Amacı ve Önemi

- Ülkemizde yetiştirilen Frenk üzümü çeşitlerinin kimyasal bileşimi ile ilgili yapılmış kapsamlı çalışmalar bulunmadığından geniş kapsamlı kimyasal karakterizasyonun ilk defa yapılarak fonksiyonel ve besleyici özelliklerinin ortaya konulması
- İklim koşulları uygun olmasına rağmen ülkemizde fazla tanınmayan bu meyvelerin yetiştiriciliğinin teşvik edilmesi ve üstün özellikte bulunan çeşitlerin yaygınlaştırılarak Türkiye tarımına kazandırılması
- Potansiyel antioksidan ve antosiyanin kaynağı olarak görülen Frenk üzümü meyvelerinden biyoaktif özellikler bakımından en iyi çeşidin belirlenerek optimum koşullarda ekstrakt elde edilmesi amaçlanmıştır.
- Ayrıca, gıda sanayi için kullanımı uygun, doğal renklendirici ve fonksiyonel ürün geliştirmede gıda bileşeni olarak kullanılabilecek konsantre ekstrakt ve mikroenkapsüle edilmiş toz formda katkı

maddeleri üretimleri hedeflenmiş, böylece dışa bağımlılığın azaltılması ve yerel olarak üretilebilecek ürünler için öncü ürünlerden biri olması amaçlanmıştır.

- Bunlara ilave olarak, fonksiyonel özelliklere sahip doğal yeni gıda katkı maddelerinin sektöre kazandırılması ile inovatif ürün çeşitliliğine ve dolayısı ile tüketicilere daha sağlıklı ürünler sunulmasına katkı sağlanması ve ayrıca üretilen ürünlerin son yıllarda yoğun talep gören ulusal olarak üretilebilecek takviye edici gıdaların üretiminde öncü olması, böylece dışa bağımlılığın azaltılması da hedeflerden birini oluşturmuştur.
- Bu çalışma ile püskürtmeli kurutma tekniği kullanılarak doğal renklendirici gıda katkı maddesi ve fonksiyonel ürün geliştirmede gıda bileşeni olarak kullanılmak üzere doğal kaynaktan elde edilen 3 grup mikroenkapsüle toz ürün üretimi gerçekleştirilmiştir. Elde edilen ürünler TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde belirtilen E 163 kodlu renklendirici gıda katkı maddelerine uygun olarak üretilmiştir.
- Ayrıca renklendirici doğal gıda katkı maddesi ve fonksiyonel ürün geliştirmede gıda bileşeni olarak kullanılmak üzere; konsantre ekstrakt üretimi gerçekleştirilmiştir.
- Araştırma sonucu elde edilen veriler değerlendirildiğinde; besleyici değerleri yanında yüksek miktarda biyoaktif bileşik ve antioksidan kapasiteye sahip oldukları için insan sağlığına yararlı etkileri bulunan Frenk üzümünün fonksiyonel gıda ürünleri için potansiyel kaynak olarak kullanılabileceği ve gıda sanayiinde katma değerli ürünlerin geliştirilmesinde fırsatlar sunabileceği, Frenk üzümü konsantre ekstraktı ve mikrokapsüllerinin cezbedici antosiyanin renk pigmentleri ile doğal renklendirici gıda katkı maddesi olarak ve fonksiyonel/inovatif ürünlerin geliştirilmesinde gıda bileşeni olarak kullanılabileceği düşünülmektedir.
- Araştırma bulguları "Comparison of the phenolic profile, antioxidant capacity and total phenol bioaccessibility of Ribes spp. cultivars in Turkey" ve "Evaluation of nutritional, color and volatiles properties of currant (ribes spp.) cultivars in Turkey" başlıklı 2 adet makale SCI-Expanded Q2 sınıfı Journal of Food Science and Technology dergisinde yayınlanmıştır. Ayrıca, Frenk üzümü meyveleri uçucu aroma bileşikleri kompozisyonu 3. Uluslararası Gıda Kongresi (Kapadokya/2018)'nde poster bildirisi şeklinde paylaşılmıştır.

Tez Sonuçlarının Endüstriyel Uygulaması İçin Öneriler

- Konsantre ekstrakt ve toz formda üretilen gıda katkı maddeleri için patent başvurusu yapılacak, daha sonra dışa bağımlılığın azaltılması ve yerel olarak üretilmesi için Gıda Katkı Maddeleri Derneği ve Türkiye Gıda ve İçecek Dernekleri Federasyonu aracılığı ile özel sektörde üretilmesi için görüşülecektir.

İletişim Bilgileri: hacer.eksi@tarimorman.gov.tr

0224 246 47 20/125

Tez Danışmanı:

Adı – Soyadı : Doç. Dr. Yasemin ŞAHAN
Telefon : 0224 294 15 02
E-posta adresi : yaseminsahan@gmail.com
Web sayfası :

Tez Sahibi:

Adı – Soyadı : Hacer EKŞİ KARAAĞAÇ
Telefon : 0224 246 47 20
E-posta adresi : hacer.eksi@tarimorman.gov.tr

Yukarıda bilgilerin Fen Bilimleri Enstitüsü web sayfasında erişime açık olarak sunulması tarafımızca uygun görülmüştür.