

BİLDİRİ KAPAK SAYFA

Bildiri Başlığı: Aydın İlinde Tüketime Sunulan Kestane Şekerinin Mikrobiyolojik Yükünün Belirlenmesi

Yazar İsimleri (sırasıyla): Ayşe Nur EDİZ, Mehmet MUTLU

Çalıştıkları Kurum: Aydın Ticaret Borsası Laboratuvarı

***Sorumlu yazar: e posta: aysenur@aytblab.com**

Bildiri Türü (Tam metin/ Özet):Özet

Aydın İlinde Tüketime Sunulan Kestane Şekerinin Mikrobiyolojik Yükünün Belirlenmesi

Ayşe Nur EDİZ¹ Mehmet MUTLU¹

¹Aydın Ticaret Borsası Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı, Efeler/Aydın

ÖZET

Türkiye’de doğal olarak yetişen ve kültüre alınan kestane (*Castanea sativa Mill.)* başta Aydın olmak üzere İzmir, Bursa illerinde ve Karadeniz bölgesinde yetiştirilerek yılda 60 bin ton kestane üretimi ile ülkemiz Avrupa'daki en büyük kestane üreticisi ülkedir. Dünya kestane üretiminin %3’ünü Türkiye sağlamakta ve yaklaşık %33’ünü Aydın ili üretmektedir. Ülkemizde üretilen kestaneler farklı şekillerde işlenerek yeni ürünlere dönüşmektedir ve kestane şekeri de bu ürünlerden biridir. Kestane meyveleri, işleme tesislerinde farklı pişirme teknikleri sonucu katma değeri

BİLDİRİ KAPAK SAYFA

Bildiri Başlığı: Aydın İlinde Tüketime Sunulan Kestane Şekerinin Mikrobiyolojik

Yükünün Belirlenmesi

Yazar İsimleri (sırasıyla): Ayşe Nur EDİZ, Mehmet MUTLU

Çalıştıkları Kurum: Aydın Ticaret Borsası Laboratuvarı

***Sorumlu yazar: e posta: aysenur@aytblab.com**

Bildiri Türü (Tam metin/ Özet):Özet

yüksek ürünlere dönüşmektedir. Bu ürünlerin en yaygın çeşidi olan Kestane şekeri bir tür tatlı olarak insanların tüketimine sunulmaktadır. Doğada yaygın olarak bulunan mikroorganizmalardan olan Küf-Maya ve E.coli üretim esnasında veya hammadde kaynaklı olarak gıda maddelerine bulaşmaktadır. Tüketime hazır gıdalarda bulunan istenmeyen mikroorganizma varlığı kestane şekeri üretimi yapan işletmeler için hem maliyet hem kalite kayıplarına neden olmaktadır. Bu çalışmanın amacı, Aydın ilinde satışa sunulan tüketime hazır kestane şekerinin küf-maya yükünün belirlenmesidir. Çalışmada çeşitli satış noktalarından satın alınan farklı markalara ait 18 adet kestane şekeri örneği materyal olarak kullanılmıştır. Kestane şekeri örnekleri Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği Ek 1'de yer alan 1.12 Şekerli ürünler grubunda Küf-Maya (ISO 21527-2) ve E.coli (ISO 16649-2) analizleri kapsamında referans metoda uygun olarak incelenmiştir. Analiz edilen kestane şekeri örneklerinin tamamı Küf-Maya ve E.coli yükü açısından tebliğe uygundur. Örneklerin hiçbirisinde mikrobiyal gelişim oluşmamıştır. Bu çalışma sonucu, Aydın ilinde satışa sunulan kestane şekerinin tüketilmesiyle halk sağlığı açısından risk oluşturmadığı görülmüştür.

KESTANE SEMPOZYUMU 2022

BİLDİRİ KAPAK SAYFA

**Bildiri Başlığı: Aydın İlinde Tüketime Sunulan Kestane Şekerinin Mikrobiyolojik
Yükünün Belirlenmesi**

Yazar İsimleri (sırasıyla): Ayşe Nur EDİZ, Mehmet MUTLU

Çalıştıkları Kurum: Aydın Ticaret Borsası Laboratuvarı

***Sorumlu yazar: e posta: aysenur@aytblab.com**

Bildiri Türü (Tam metin/ Özet):Özet

Anahtar Kelimeler: Kestane, Kestane şekeri, Mikrobiyolojik kalite, Küf-Maya, E.coli