

Domates Çekirdeği Tozunun Yüzey Aktif Özelliklerinin Belirlenmesi ve Peynir Altı Suyu ile Karşılaştırılması

Yürütücü: Rabia Nur Baysal
Araştırmacılar: Elif Karakuş
Gamze Çalışkan
Danışman: Alev Emine İnce
alevince@baskent.edu.tr

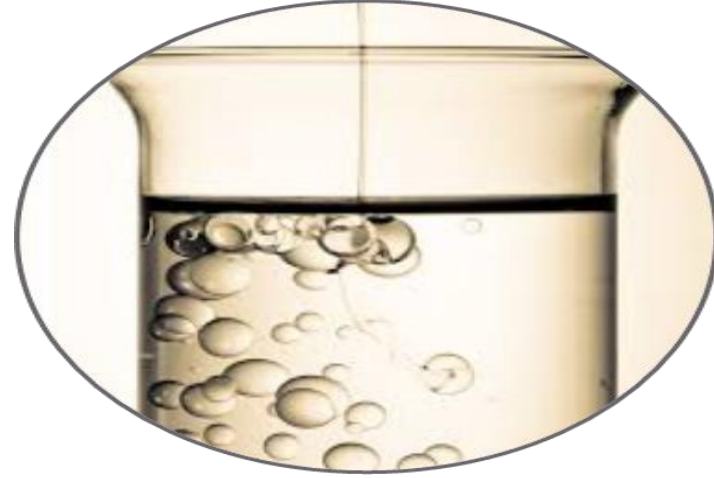
Giriş

- ❖ Domates, Akdeniz diyetinin temel bir bileşenidir. Türkiye'de üretimi en fazla yapılan ürünlerden biridir.
- ❖ Endüstriyel üretim için ayrılan domatesin yaklaşık %25'i çekirdek ve kabuktan oluşan atıktır.



- ❖ Domates çekirdeği, protein, yağ ve lif içeriği yüksek olan bir bileşendir.

- ❖ Proteinlerin yüzey aktif özellikleri yüksektir ve emülsiyon sistemlerinde çok kullanılır.



- ❖ Domates çekirdeğinin içerdiği protein sayesinde, yüksek yüzey aktif özellik göstermesi beklenmektedir.



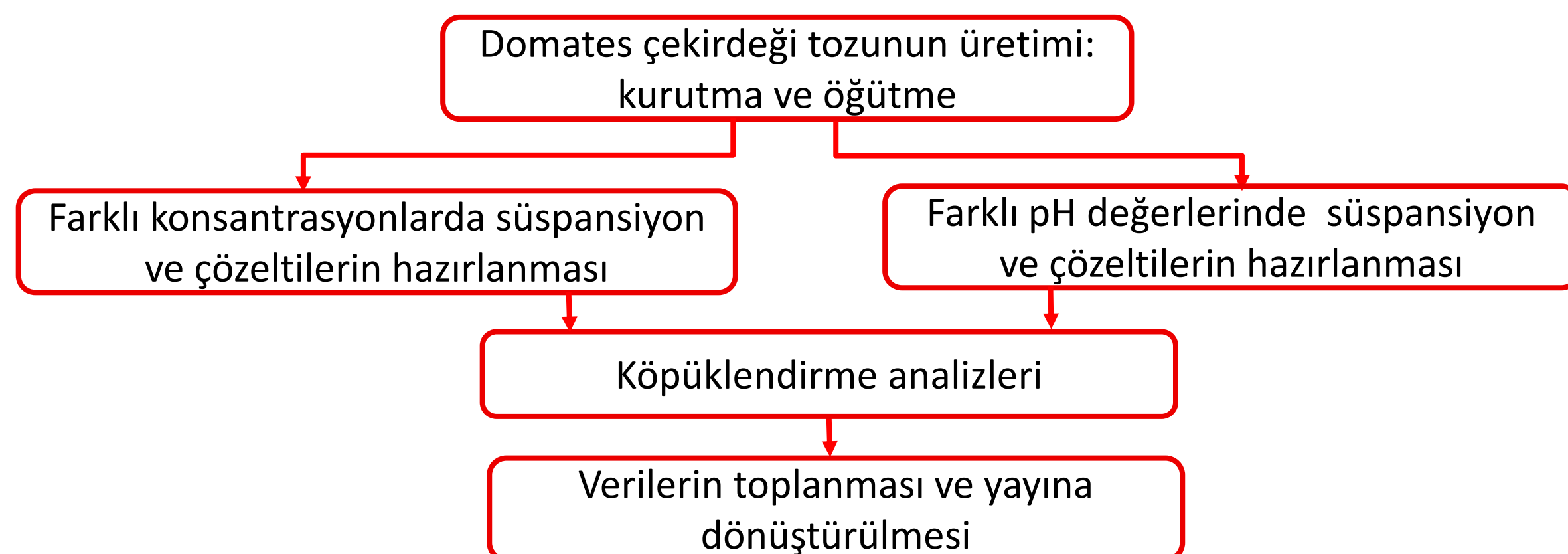
- ❖ Moleküler gastronomiye ilginin artmasıyla köpük sistemleri daha ilgi çekici hale gelmiştir.

- ❖ Bitkisel proteinlerin köpük sistemlerinde yüzey aktif madde olarak kullanımı da yeni yaygınlaşmaktadır.

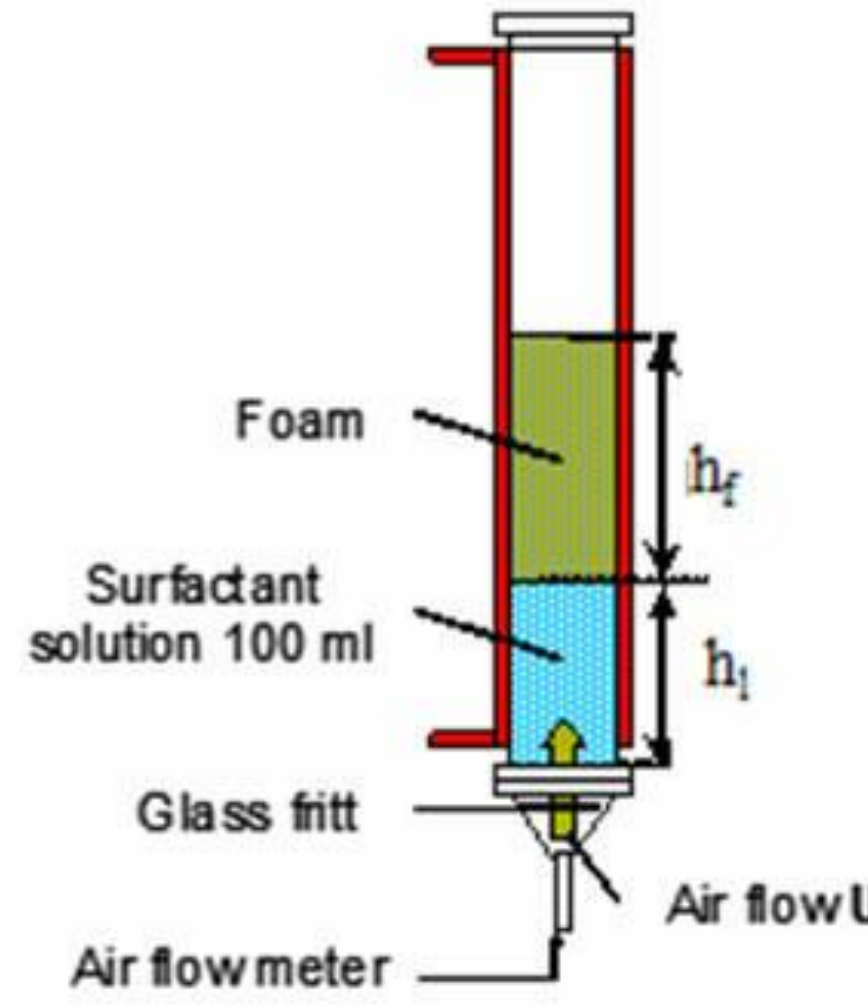
Amaç

- ❖ Bitki kaynaklı endüstriyel bir atığın, yüzey aktif madde olarak kullanım potansiyelinin araştırılması
- ❖ Domates çekirdeği tozunun köpüklenme özelliğinin incelenmesi

Yöntem



Deney Düzenegi



Olası Çıktılar

- ❖ Endüstriyel gıda atıklarının değerlendirilmesine katkı sağlanmış olacaktır.
- ❖ Endüstriyel gıda atığından, yüzey aktif madde elde edilmesi planlanmaktadır.
- ❖ Proje çıktılarının, ulusal bir kongrede bildiri olarak sunulması planlanmaktadır.
- ❖ Projenin sürdürülebilir kalkınma hedeflerine katkısı bulunmaktadır.



Teşekkür

Bu proje, TÜBİTAK 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı tarafından 2023 yılı 2. dönem kapsamında desteklenmektedir.

Proje No: 1919B012323030

Kaynaklar

