



BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ



Ankara'da Satışa Sunulan Ekmeklik Buğday Unlarında Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi

TÜBİTAK 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı

Yürütücü: Dilara Şükran Eser
Danışman: Öğr. Gör. Dr. Fereshteh Rezaei
frezaei@baskent.edu.tr

PROJENİN TANIMI

Bir üründe kalite; hammaddenin üretiminden teminine, ön hazırlık aşamasından ürünün işlenmesine ve satışa sunulup tüketiciye ulaşana kadar geçen süreçte ve aşamalardan oluşan bir zincirle sağlanmaktadır.

Beslenmede önemli yere sahip ekmeğin ana maddesi olan unda kalite; üretildiği buğdayların kalitesine bağlı olmakla birlikte un üretim sırasında yapılan işlemlerden önemli düzeyde etkilenmektedir.

Buğday tanesi bileşimi ve kalitesi çeşitli faktörlere bağlı olup standart olmadığından öğütme aşamasında una ve kepeğe geçen bileşenler de birbirinden farklı olmaktadır, sonucunda farklı nitelikte ve kalitede unlar elde edilebilmektedir.

Un kalitesinin değişik iklim, yetiştirme teknikleri, hastalık ve zararlılar, depolama ve öğütme faktörlerden etkilendiği için buğdaydan elde edilen unun özelliklerinin bilinmesi ve kaliteyi etkileyen kriterlerin gözden geçirilmesi gerekmektedir.

PROJENİN AMACI

.Bu çalışmanın amacı Ankara marketlerinde satışta olan çeşitli marka ekmeklik buğday unlarının kalite açısından değerlendirilmesi ve örnekler arasında karşılaştırma yapılmasıdır.

MATERYAL VE YÖNTEM

Bu çalışmada; Ankara'da piyasada satılan 15 farklı ekmeklik un örneğinin protein oranı, zeleny sedimantasyon, modifiye sedimantasyon, rutubet oranı ve renk analizleri yapılacaktır ve piyasada bulunan ekmeklik unların kalitesi birbiriyle karşılaştırılacaktır.

Zeleny sedimantasyon ve modifiye sedimantasyon analizleri Başkent Üniversitesi Kahramankazan Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme laboratuvarında yapılacaktır. Protein oranı, renk tayini ve rutubet oranı analizleri, T.C Tarım Bakanlığı, Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Bitkisel Gıdalar Araştırma Merkezi laboratuvarlarında hizmet alımı alınarak yapılacaktır.

Denemelerde marka isimleri gizli tutulup örnekler rakamlar ile isimlendirilecektir.



KAYNAKLAR



0312 814 19 19
kmyo.baskent.edu.tr
kmyo@baskent.edu.tr

KMYO

Kahramankazan Meslek
Yüksekokulu