



IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi

Bildiri Özetleri Kitabı



18-20 Ekim 2012
DENİZLİ



IX. TÜRKİYE YEMEKLİK MANTAR KONGRESİ

18-20 Ekim 2012

Pamukkale Üniversitesi
Kongre Kültür Merkezi &
Richmond Pamukkale Thermal
Denizli, TÜRKİYE

Özet Kitabı



i

ONUR KURULU

Prof. Dr. Hüseyin BAĞCI
(Pamukkale Üniversitesi Rektörü)

Prof. Dr. Atila GÜNAY

Prof. Dr. Fahrettin GÜCİN

DÜZENLEME KURULU BAŞKANI

Doç. Dr. Kutret GEZER

KONGRE SEKRETLERİ

Yrd. Doç. Dr. Mehmet ÇİÇEK,

Öğr. Gör. Uğur SOYLU

Öğr. Gör. Oğuzhan KAYGUSUZ

DÜZENLEME KURULU

Doç. Dr. Kutret GEZER (Pamukkale Üniversitesi) (Başkan)

Prof. Dr. Ali ÇELİK (Pamukkale Üniversitesi)

Prof. Dr. Alaattin ŞEN (Pamukkale Üniversitesi)

Doç. Dr. Fatih KALYONCU (Celal Bayar Üniversitesi)

Doç. Dr. Mehmet Halil SOLAK (Muğla Üniversitesi)

Doç. Dr. Erbil KALMIŞ (Ege Üniversitesi)

Yrd. Doç. Dr. Mehmet ÇİÇEK (Pamukkale Üniversitesi)

Ziraat Yük. Müh. Mehmet ATMACA (Mantarçılar Der. Bşk.)

Öğr. Gör. Oğuzhan KAYGUSUZ (Pamukkale Üni.)

Öğr. Gör. Uğur SOYLU (Pamukkale Üniversitesi)

Öğr. Gör. Ahmet ERMİŞ (Pamukkale Üniversitesi)

Öğr. Gör. Gülümser ACAR (Pamukkale Üniversitesi)

Uzm. Gürçay Kıvanç AKYILDIZ (Pamukkale Üni.)

BİLİM KURULU

Prof.Dr. Atila GÜNAY

Prof.Dr. Kaya BOZTOK (Ege Üniversitesi)

Prof.Dr. S.Erol IŞIK

Prof.Dr. Tayyar BORA

Prof.Dr. Celâleddin ÖZTÜRK (Selçuk Üniversitesi)

Prof.Dr. Kenan DEMİREL (Yüzüncü Yıl Üniversitesi)

Prof.Dr. Hatice ÖZAKTAN (Ege Üniversitesi)

Prof.Dr. Sabit AĞAOĞLU (Ankara Üniversitesi)

Prof.Dr. Saadet BÜYÜKALACA (Çukurova Üniversitesi)

Prof.Dr. Kazım ABAK (Kıbrıs Lefke Avrupa Üniversitesi)

Prof.Dr. Fahrettin GÜCİN (Fatih Üniversitesi)

Prof.Dr. Abdul Nasır YILDIZ (Dicle Üniversitesi)

Prof.Dr. Süleyman ERKAN (Kocaeli Üniversitesi)

Prof.Dr. Mustafa IŞILOĞLU (Muğla Üniversitesi)

Prof.Dr. Ahmet AFYON (Selçuk Üniversitesi)

Doç.Dr. Aysun PEKŞEN (Ondokuz Mayıs Üniversitesi)

Doç.Dr. Mehmet Halil SOLAK (Muğla Üniversitesi)

Doç.Dr. Mustafa YAMAÇ (Eskişehir Osman Gazi Üni.)

Yrd.Doç.Dr. Hakan ALLI (Muğla Üniversitesi)

Yrd.Doç.Dr. Emine Nur HERKEN (Pamukkale Üniversitesi)



POSTER SUNUMLARI

MANTARLARIN FARKLI KURUTMA YÖNTEMLERİYLE DEĞERLENDİRİLMESİ

Fırat Cınar¹, Erkan Karacabey¹, Erdoğan Küçüköner¹

¹ Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Batı Yerleşkesi/ ISPARTA
E-posta: firatcinar.48@gmail.com

İnsanların günlük diyetinde eski zamanlardan beri yer alan mantarlar araştırmacılarında ilgi odağı olmuştur. Bu ilginin temelinde mantarların zengin besin içeriği ve insan sağlığı üzerine olumlu etkilerinin bulunması yatmaktadır. Besinsel değeri ve geleneksel tüketim özellikleri nedeniyle yemeklik mantarlar gıda sanayinde önemli yer teşkil eden hammaddelerin içerisinde yer almakta, işlenmelerinde kurutma teknolojisi yaygın olarak kullanılmaktadır.

Dünyada üretilen yemeklik mantarın önemli bir kısmı işlendikten sonra tüketilmektedir. Mantarlar yapıları itibarıyla gerek kimyasal gerekse mikrobiyolojik değişimlere uğramakta, taze olarak tüketimleri sınırlı zaman diliminde mümkün olmaktadır. Bu yüzden mantarların uzun vadede kullanımlarının önünün açılabilmesi için farklı işlemlerden geçirilmesi gerekmektedir. Gıda sanayinde yaygın olarak başvuru olan kurutma teknolojisi, mantarların işlenmesinde kullanılan yöntemlerden birisi olarak üzerinde durulması gereken konulardandır. Zira kurutma ile uzun süreli depolamalarda ürünün bozulması engellenebilmekte, duyuusal ve besinsel özellikleri belirli oranlarda korunabilmektedir. Mantarların kalite özelliklerindeki kayıpların azaltılması ve işleme maliyetin düşürülmesi amacıyla geleneksel olarak güneşte ve sıcak hava akımında kurutma tekniklerine alternatif olabilecek yeni yöntemler üzerinde durulmaktadır. Bu çalışmalar içerisinde ön plana çıkanlar; mikrodalga, kızılötesi-dalga kullanımı, dondurarak-kurutma ve ozmatik-dehidrasyondur. Kaynaklar, yapılan çalışmaların söz konusu kurutma yöntemlerinin kombinasyonlarının uygulanması yönünde yoğunlaştığını göstermektedir. Zira yapılan literatür çalışmalarında farklı kurutma yöntemlerinin kombinasyonu şeklindeki uygulamaların mantarların kalite kriterleri üzerinde yöntemlerin tek başına kullanılmasına göre daha etkin oldukları tespit edilmiştir. Ayrıca söz konusu kombinasyon uygulamalarında daha yüksek kurutma hızı ve daha düşük enerji gereksinimi nedeniyle zaman ve enerji tasarrufunun sağlandığı, böylece maliyet açısından da bir takım avantajların elde edildiği görülmüştür.

Yemeklik mantarların zengin besin değerine sahip olması ve çeşitli fonksiyonel özelliklerinin bulunması sebebiyle uygun kurutma yönteminin seçilmesi son derece önemlidir. Bu çalışma ile günlük diyetinde yaygın olarak kullanılan mantarların işlenmesinde kullanılan kurutma teknolojisinin farklı uygulamalarının nihai ürünün kalite kriterleri üzerine etkilerinin araştırıldığı çalışmaların derlenmesi amaçlanmıştır. Bu sayede mantarların kurutulmasında sektörde kullanılacak yöntemlerin belirlenmesine bir altyapı oluşturulacak, yeni kurutma teknolojilerinin geliştirilmesine katkı sağlanacaktır.

Anahtar kelimeler: Yemeklik mantar, kurutma yöntemleri, kalite kriterleri

| | |
|--|----|
| TÜRKİYE'DEN TOPLANAN <i>PLEUROTUS ERYNGII</i> KOMPLEKS TÜRLERİNİN MOLEKÜLER ANALİZİ..... | 35 |
| S-35 | |
| ÜLKEMİZDEKİ BAZI YENİLEBİLİR MANTARLARIN İHRACAT VE İTHALATI..... | 36 |
| S-36 | |
| YENİLEBİLİR MANTARLARDA BULUNAN KUERSETİN VE RUTİN'İN PROSTAT KANSER HÜCRE HATTINDA ANTİKARSİNOJENİK ETKİLERİ..... | 37 |

POSTER SUNUMLARI

| | |
|---|----|
| P-1 | |
| ANKARA İLİ KÜLTÜR MANTARI ÜRETİMİ..... | 39 |
| P-2 | |
| ANTALYA İLİ KORKUTELİ İLÇESİ KÜLTÜR MANTARI (<i>AGARICUS BISPORUS</i> (Lange) Sing) İLE KAYIN MANTARINDAKİ (<i>PLEUROTUS OSTREATUS</i> (Jacq.ex.Fr.) P. Kumm. ÜRETİM ALANLARINDA 2009-2012 YILLARI ARASINDA GÖRÜLEN BİTKİ KORUMA PROBLEMLERİNİN ANALİZİ VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ..... | 40 |
| P-3 | |
| ATIK MANTAR KOMPOSTLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ..... | 41 |
| P-4 | |
| BAZI YENEİLİR MAKROFUNGUS İZOLATLARININ BİYOPROTEİN ÜRETİMİ ÜZERİNE SICAKLIĞIN ETKİSİ..... | 42 |
| P-5 | |
| BİYOREMEDİASYONDA MANTARLARIN VE ATIK MANTAR KOMPOSTLARININ ROLÜ VE ÖNEMİ..... | 43 |
| P-6 | |
| BURDUR YÖRESİ MAKROFUNGUSLARI..... | 44 |
| P-7 | |
| CORDYCEPS SINENSIS MANTARI | 45 |
| P-8 | |
| ÇİVRİL (DENİZLİ) İLÇESİNDE TESPİT EDİLEN YENEN MANTARLAR..... | 46 |
| P-9 | |
| DOĞAL ORTAMDA YETİŞEN MANTAR KOMPOSTLARINDAKİ HAYVAN TÜRLERİ..... | 47 |
| P-10 | |
| EFSANE MANTAR REİSHİ (<i>Ganoderma lucidum</i> (Curtis) P. Karst. (1881)) | 48 |
| P-11 | |
| EGZOTİK BİR MANTAR OLAN <i>LENTINULA EDODES</i> (BERK.) PEGLER (SHIITAKE) | 49 |
| P-12 | |
| EKONOMİK ÖNEME SAHİP BAZI DOĞA MANTARLARI: "İZMİR İLİ ÖRNEĞİ" | 50 |
| P-13 | |
| İZMİR İLİ VE İLÇELERİNDEKİ MANTAR İŞLETMELERİNİN YAPISAL DURUMLARI..... | 51 |
| P-14 | |
| İZMİR İLİ'NİN KUZUGÖBEĞİ MANTARLARI (<i>Morchella spp.</i>) | 52 |
| P-15 | |
| KARAGÖL-SAHARA MİLLİ PARKI (ARTVİN) YEMEKLİK MANTARLARI..... | 53 |
| P-16 | |
| KEFE (ACIPAYAM - DENİZLİ) YAYLASINDA TESPİT EDİLEN YENEN MANTARLAR..... | 54 |
| P-17 | |
| KONGO KIRMIZISININ <i>GANODERMA ADSPERMUM</i> KULLANILARAK SULU ORTAMDAN UZAKLAŞTIRILMASI..... | 55 |
| P-18 | |

| | |
|---|----|
| KORKUTELİ MANTARCILIĞINDA KULLANILAN MANTAR KOMPOSTLARININ GENEL ÖZELLİKLERİ..... | 56 |
| P-19 | |
| KORKUTELİ'NDE KÜLTÜR MANTARI (<i>AGARICUS BISPORUS</i>) YETİŞTİRİCİLİĞİNİN SORUNLARI VE BAZI ÇÖZÜM ÖNERİLERİ..... | 57 |
| P-20 | |
| KUZU GÖBEĞİ (<i>MORCHELLA</i>) MANTARININ ÜRETİM TEKNİKLERİ..... | 58 |
| P-21 | |
| KÜLTÜR MANTARI (<i>AGARICUS BISPORUS</i>) YETİŞTİRİCİLİĞİNDE ORTAMA İLAVE EDİLEN BAKTERİ, ORGANİK GÜBRE VE BUNLARIN KARIŞIMLARININ KOMPOST ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ..... | 59 |
| P-22 | |
| KÜLTÜR MANTARI (<i>AGARICUS BISPORUS</i>) YETİŞTİRİCİLİĞİNDE FARKLI ÖRTÜ MATERYALİ KULLANIMINA BAĞLI OLARAK FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ..... | 60 |
| P-23 | |
| KÜLTÜR MANTARINDA (<i>AGARICUS BISPORUS</i> (Lange) Sing.) GÖRÜLEN KURU KABARCIK (<i>VERTICILLIUM FUNGICOLA</i> (Preuss) Hassebr) HASTALIĞINA KARŞI GÜL (<i>ROSA DAMASCENA</i> Mill.), TARÇIN (<i>CINNAMOMUM ZEYLANICUM</i> Blume) VE OKALİPTÜS (<i>EUCALYPTUS CAMALDULENSIS</i> Dehn.) UÇUCU YAĞLARININ ANTİFUNGAL ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI..... | 61 |
| P-24 | |
| KÜLTÜR MANTARINDA (<i>AGARICUS BISPORUS</i> (Lange) Sing.) GÖRÜLEN YAŞ KABARCIK (<i>MYCOGENE PERNICIOSA</i> (Magnus) Delacr.) HASTALIĞINA KARŞI FARKLI UÇUCU YAĞLARIN ANTİFUNGAL ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI..... | 62 |
| P-25 | |
| MANTAR KURUTMADA TEMEL PRENSİPLER VE TEKNİKLER..... | 63 |
| P-26 | |
| MANTAR YETİŞTİRİCİLİĞİNDE KULLANILAN KOMPOSTLARDAKİ HAYVAN TÜRLERİ..... | 64 |
| P-27 | |
| MANTAR YETİŞTİRİCİLİĞİNDE ODUN VE KÖMÜR KÜLÜ UYGULAMALARININ VERİM VE KALİTEYE ETKİSİ..... | 65 |
| P-28 | |
| MANTARLARIN ALTERNATİF TIPTA KULLANIMI VE TIBBİ İÇERİKLERİ YÖNÜNDEN DEĞERLENDİRİLMESİ..... | 66 |
| P-29 | |
| MANTARLARIN FARKLI KURUTMA YÖNTEMLERİYLE DEĞERLENDİRİLMESİ..... | 67 |
| P-30 | |
| <i>MORCHELLA</i> 'NİN BESİN DEĞERİ..... | 68 |
| P-31 | |
| ORGANİK MANTAR YETİŞTİRİCİLİĞİNİN DÜNYA VE TÜRKİYE'DEKİ DURUMU VE GELECEĞİ..... | 69 |
| P-32 | |
| PEYNİR OLGUNLAŞMASINDA GÖREV ALAN BAZI MAYALAR..... | 70 |
| P-33 | |
| <i>PLEUROTUS ERYNGII</i> (D.C) Gillet YETİŞTİRİCİLİĞİNDE FARKLI YETİŞTİRME SİSTEMLERİ..... | 71 |
| P-34 | |
| <i>PLEUROTUS OSTREATUS</i> , <i>PLEUROTUS ERYNGII</i> VE <i>SULLUS COLLINITUS</i> MAKROFUNGUSLARININ BİYOPROTEİN ÜRETİMİ ÜZERİNE ÇEVRESEL FAKTÖRLERİN ETKİSİ..... | 72 |
| P-35 | |
| <i>RUSSULA GRATA</i> EKSTRAKTLARININ ANTİMİKROBİYAL AKTİVİTESİ..... | 73 |

