

Sebze Köfte

Türkiye yaklaşık 28 milyon ton sebze üretimi ile sebzeçilikte söz sahibi olan ülkeler arasında 4. sırada yer almaktadır [2]. Projenin amacı ülkemizde bol miktarda üretimi yapılan ve hammadde maliyeti uygun olan sebzeleri endüstriyel ölçekte bütün olarak işleyerek, düşük kaloriye sahip, vitamin ve lif içeriği bakımından zengin, aynı zamanda vejetaryenlerin de tüketebileceği dondurulmuş bir ürün geliştirmektir. Türkiye’de son yıllarda dondurulmuş gıda ürünleri büyük ve küçük boyutlu neredeyse tüm marketlerde yerini almaktadır [4].

Dondurulmuş gıda sektöründe kurulu bir lojistiğin ve hazır bir pazarın olması projeyi çalışmaya değer kılmaktadır. Proje çalışmasının başarıya ulaşmasıyla birlikte hazır gıda sektörüne yeni bir ürün çeşidi kazandırılıp, normal tüketim koşullarında sebzenin kullanılmayan kısımlarının da değerlendirilmesi ile birlikte ham sebze katma değer sağlanacaktır. Ayrıca ülkemizde hasat sonrası sebzelerin tüketiciye ulaşımı sağlanana kadar tüm aşamalarda fizyolojik nedenlerden dolayı kayıplar oluşmakta ve bu kayıplar % 50 oranına kadar artabilmektedir. Sebze köfte yapımında sebzenin yerinde işlenmesi ile bu kayıpların oluşması engellenerek ürün kaybı ortadan kaldırılacaktır. Piyasada ana ham maddesi sebze olan bir köfte çeşidi ile karşılaşılması, sebzenin günümüz beslenmesi ve insan sağlığı açısından önemli bir gıda grubu olması sebze köftenin tercih edilmesine katkı sağlayacaktır [1]. Sebze köfte; Brokoli, karnabahar, kabak vb. lif içeriği bakımından zengin sebzelerin bir süre haşlanıp, irmik, keçiyoynuzu gamı, sıvı yağ, karbonat ve çeşitli baharatlar ile karıştırılıp hamur haline getirildikten sonra köfte şekli verilerek dondurulması ile elde edilmiştir. Ürün içeriği vejetaryen beslenme türlerine göre değiştirilerek ürün çeşitliliği sağlanabilir. Örnek olarak lakto-vejetaryenler veya ova-vejetaryenler için köfte harcına süt ürünleri veya yumurta katılabilir. İlk denemeler brokoli ve karnabahar sebzeleri için yapılmış olup çalışma sonunda sebze köfte yapımı gerçekleştirilmiştir.

Kaynaklar.

[1] Ceyhun Sezgin, A. (2014). Fruit, Vegetable and our Health. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (2), 46-51.

[2] Yanmaz, R., Duman, İ., Yaralı, F., Demir, K., Sarıkamış, G., Sarı, N., Balkaya, A., Kaymak, H.Ç., Akan, S, Özalp, R. Sebze Üretiminde Değişimler ve Yeni Arayışlar.

[3] Kasım, M.U., Kasım, R. (2007). Sebze ve Meyvelerde Hasat Sonrası Kayıpların Önlenmesinde Alternatif Bir Uygulama: UV-C *Tarım Bilimleri*, 13 (4), 413-419

[4] Kenanoğlu Bektaş, Z., Karahan Uysal, Ö., Günden, C., Cankurt, M. (2010). Dondurulmuş Gıda Ürünlerine Yönelik Tüketici Tercihleri: İzmir İli Örneği *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi*, 47 (3), 211-221