



XII.
ULUSAL SU ÜRÜNLERİ
SEMPOZYUMU

Özet Kitabı

**2-5 Eylül 2003
ELAZIĞ**

SICAK TÜTSÜLENMİŞ VE YAĞDA KIZARTILMIŞ SAZAN
(*Cyprinus carpio*)'LARIN KİMYASAL KOMPOZİSYON
DEĞİŞİMLERİ

Deniz AYAS Nuray SOYDEMİR
Mersin Üniversitesi Yenişehir kampüsü Su Ürünleri Fakültesi
Mersin

ÖZET

Bu çalışmada Adana bölgesinde bulunan Seyhan baraj gölünde yaşayan sazan (*Cyprinus carpio* L. 1758)'ların farklı pişirme yöntemlerinden sonra kimyasal kompozisyonundaki değişimler araştırılmıştır. Taze sazan filetolarında ham protein %17.13, ham yağ %7.01, ham kül %1.09 ve su %74.13 olarak belirlenmiştir. Yağda kızartılan sazan filetolarında ham protein %15.18, ham yağ %15.17, ham kül %2.81 ve su %66.20 olarak belirlenirken, sıcak tütsülenen sazan filetolarında ise ham protein %24.15, ham yağ %11.05, ham kül %4.12 ve su %59.18 olarak tespit edilmiştir. Taze sazan filetolarına göre sıcak tütsülenmiş sazan filetolarının su kaybına bağlı olarak ham protein, ham kül ve ham yağ oranlarında artış olduğu belirlenirken, yağda kızartılan sazan filetolarında ham kül ve ham yağ oranı artarken, ham protein oranı azalmıştır. Kuru ağırlık üzerinden hesaplamalarda ise taze örneklere göre yağda kızartılmış ve sıcak tütsülenmiş filetoların ham protein oranı azalırken, ham yağ ve ham kül oranlarının artığı belirlenmiştir. Sonuç olarak, Seyhan Baraj gölünde yaşayan sazanların Adana bölgesinde tüketimi genelde yağda kızartma şeklinde olmaktadır. Bu çalışmada yağda kızartılan sazanların kimyasal kompozisyonundaki değişimlerin belirlenmesinin yanında, mevcut tüketim tarzının dışında sıcak dumanlanmış olarak tüketimi ve kimyasal kompozisyon değişimleri araştırılmıştır. Seyhan Baraj Gölü'nde yaşayan sazanların tütsüleme öncesi ve sonrası kimyasal kompozisyonlarına bakılarak bu sazanların sıcak tütsüleme için genel olarak uygun olduğu kanısına varılmıştır.