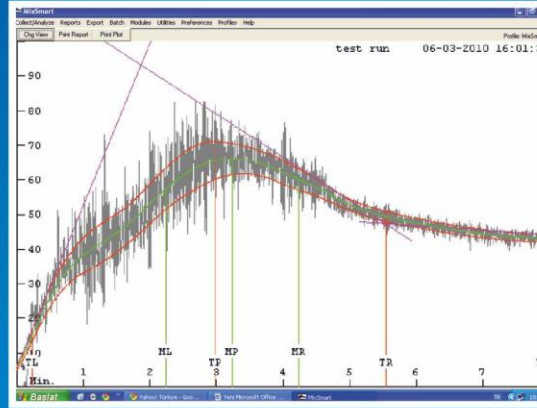




MAKARNALIK BUĞDAY KALİTE DEĞERLERİ

Hektolitre Ağırlığı : > 76 kg /HL
Bin Tane Ağırlığı : >36 g
Protein Oranı (%) : >13
Camsı Tane Oranı (%) : > 75
SDS sedimantasyon : > 20 ml
Renk (Sarılık değeri) : >22
Kuru Gluten Miktarı (%) : > 9
Yaş Gluten miktarı (%) : Yüksek
Gluten İndeks : Yüksek



Kalite Bölümü Araştırmacı ve Çalışanları



Bahri Dağdas
ULUSLARARASI
TARIMSAL ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ



🏠 Ereğli yolu üzeri 2. Km. PK:125 42020 KONYA

☎ +90 332 355 12 90 📠 +90 332 355 12 88

🌐 www.arastirma.tarim.gov.tr/bahridagdas



T.C.
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK
BAKANLIĞI

Bahri Dağdas
ULUSLARARASI
TARIMSAL ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ

HUBUBAT KALİTE
ve
TEKNOLOJİSİ



HUBUBAT KALİTE VE TEKNOLOJİSİ

Ülkesel serin iklim tahılları projesi kapsamında yürütülen ekmeklik, makarnalık buğday, arpa, tritikale, yulaf, çavdar, endüstri bitkileri ıslah programı kapsamında yürütülen soya, ayçiçeği, aspir, yem ve baklagil bitkileri ıslah programlarında geliştirilen hatlarda fiziksel, kimyasal ve teknolojik özellikleri belirlenmektedir.

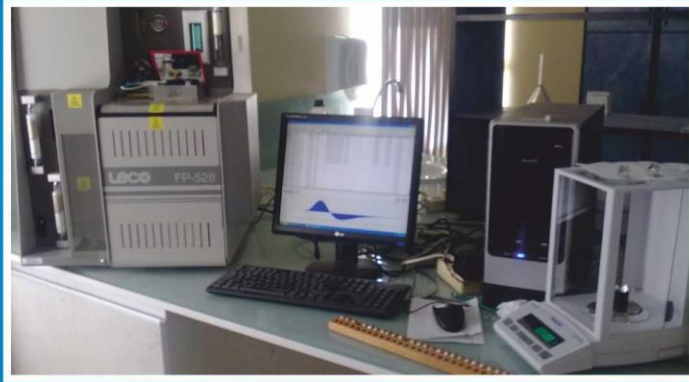
Kuraklık test merkezi kapsamında kuraklık-kalite-genotip ve çevre ilişkilerinin araştırılmasına yönelik projelere ait çalışmalar yapılmaktadır.

Kalite analizleri ile;

Kaliteli çeşit geliştirilmesine katkı sağlanması

İslah yapılan bitkilerin kullanım amacına uygunluğunun belirlenmesi

İslah edilen çeşitlerin kalite yönüyle sınıflandırılması yapılmaktadır

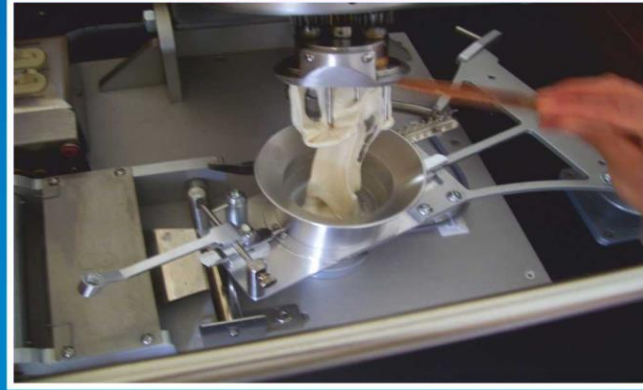


AMACIMIZ

Enstitümüz bünyesinde çalışılan bitki tür ve çeşitlerin son kullanıcı olan sanayicilerin ve tüketicilerin istedikleri özellikler doğrultusunda çeşit geliştirme çalışmaları yapmak, geliştirilen çeşitlerin mevcut kalite potansiyellerini belirlemek ve çevre ve çeşidin kalite özelliklerine etkilerini aynı zamanda stabiliteyi ortaya koymaktır. Elde edilen araştırma bulgularını Bilimsel toplantı, dergi, kongre ve sempozyum vb. ortamlarda sunmak ayrıca özel sektöre ile işbirliği yapılarak kalite çalışmalarına katkı sağlanması.

VİZYONUMUZ

Mevcut laboratuvar tekniklerini ileri düzeyde kullanmak dünyada yeni gelişmeleri takip etmek ve laboratuvar çalışmalarında uygulamaya aktarmak, laboratuvar teknikleri ve sonuçları konusunda oluşan bilgileri ilgili kişilere aktarmak.



Kalite Özelliklerinin Belirlenmesinde Kullanılan Kriterler

1. Fiziksel özellikler

Fiziksel özellikler çeşidin dış görünüşü irilik, bin tane ağırlığı, hektolitreye ağırlığı, tane rengi gibi unsurları kapsamakta ve son ürün kalitesi üzerinde etkili olan faktörlerdir.

2. Kimyasal Özellikler

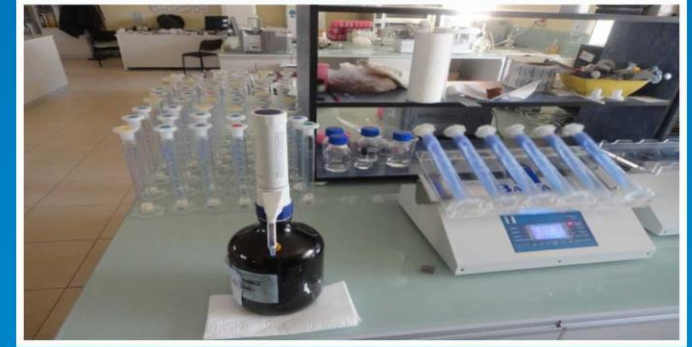
Kimyasal özellikler denince çeşidin kimyasal bileşimi ön plana çıkmaktadır. Kimyasal bileşimler çoğu zaman çeşidin kullanım amacına doğrudan etki etmektedir. Örneğin; Buğdayda protein oranı ekmeklik buğdayda yüksek, bisküvilik buğdayda düşük olması arzulanır. Protein, yağ, amino asit bileşimi, selüloz, karbonhidrat çeşitleri (Nişasta şekerler vb.) kimyasal analizler konusunda çalışmalar yapmak.

3. Teknolojik ve Reolojik Özellikler

Çeşidin sanayide kullanım aşamasında gösterdiği özelliklerdir. Un ve ekmek özellikleri ile reolojik özellikler arasında sıkı ilişkiler tespit edilmiştir.

Örneğin unun su kaldırma kapasitesi, hamurun yoğrulmaya karşı direnci, elastikiyeti, uzayabilirliği gibi özellikler bu gruba girmektedir

Hamurun reolojik özellikleri fırın ürünlerinin kalitesini doğrudan etkilemesi yanında hamur yapısı ve unun hamur özelliklerine uygunluğu hakkında bilgi vermesi nedeniyle oldukça önemlidir.



EKMEKLİK BUĞDAY KALİTE DEĞERLERİ

Hektolitreye Ağırlığı : > 77 kg /HL

Bin Tane Ağırlığı : > 35 g (KM)

Sertlik (PSI-NIR) : < 65

Protein oranı (%) : > 12

Zeleny sedimantasyon : > 35 ml

Un verimi (%) : > 65

Enerji değeri (Alveograf W) : > 200 joule

Su Absorpsiyonu (%) : > 55

Yumuşama Derecesi : < 50 B.U

Kalite İndeks(Farinograf) < 100

Ekmek Hacmi : > 420

Gluten İndeks : (%) > 60

Yaş Gluten Miktarı (%) : > 27

Kuru Gluten Miktarı (%) : > 9

Ekstensograf Enerji (cm2) : > 120

Miksograf Gelişme Süresi (dak) > 2.1

Miksograf Pik Yüksekliği (%) > 60

Miksolab beta açısı yüksek