

Proje No	TAGEM/GY/06/11/01/117
Proje Başlığı	İncir Lokumu Üretimi Ve Muhafazasında; Bazı Katkı Maddelerinin Kullanılabilirliğinin Araştırılması
Projeyi Yürüten Kuruluř	İncir Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü
Projeyi Destekleyen Kuruluř	TAGEM
Proje Yürütücüsü	Ramazan KONAK
Yardımcı Araştırmacılar	İlknur KÖSOĞLU, Mesut ÖZEN, Ramazan ÖZKAN, Berrin ŞAHİN, Eřref TUTMUŞ
Başlama ve Bitiř Tarihleri	2006 – 2007

ÖZET

İhraç edilen kuru incirlerin, yaklaşık %20'lik kısmını naturel incirler oluşturmaktadır. Sınıflandırmada Ekstra, I. Sınıf ve II. Sınıf'tan sonra gelen naturel incirlerin pazar değeri daha düşüktür. Bu çalışma ile natural incirlerin pazar değerlerini artırmaya yönelik incir lokumu üretimi, çeşitlendirilmesi ve muhafazası hedeflenmiştir.

Geleneksel olarak üretilen incir ezmesi, jelleştirme özelliği bulunan ve su tutma kapasitesi yüksek bileşenler içermemektedir. Vakumlu ambalajı açıldığında kısa sürede tüketilmelidir. Aksi takdirde bünyesindeki suyu salıp kurumaktadır. Gıda katkı maddesi (GKM) içermediği için de kısa süre sonra maya ve küf gelişimi gözlenebilmektedir.

Bu amaçla geleneksel olarak üretilen incir ezmesini geliştirip incir lokumu şeklinde yeni bir ürün ortaya çıkarmak için hidrokolloidler kullanılmıştır. Bu hidrokolloidlerden guar gam ve ksantan gam olumlu sonuç vermez iken modifiye mısır nişastası tek başına yeterli olmuştur. İncir lokumu üretiminde kullanılan incir meyve pürelerinin çekirdeklerinin kırılmış olması ve kırılmadan kullanılması arasında fark olmadığı gözlenmiştir. İncir lokumu içerisine konulan incir miktarının ise %30 veya %55 olması arasında farklılık olmadığı görülmüştür.

Depolamada ise üç farklı ambalaj tipi kullanılmıştır. Bunlardan 5 kg.'lık karton kutu ve 0,5 kg.'lık vakumlu ambalajlarda uzun süreli depolama için GKM ilavesine gerek duyulurken, 0,5 kg'lık karton kutularda muhafaza edilen örneklerin GKM gerekmeden 6 Ay'a kadar saklanabildiği gözlenmiştir.

Anahtar kelimeler: *İncir lokumu, Hidrokolloit, Modifiye mısır nişastası*