

# EKMEĞİ BAYATLATMAYALIM

Son yıllarda dünyada güncelliğini en çok koruyan konulardan biri, kuşkusuz ki açlık sorunudur. Türkiye, halen beslenme açısından kendi kendine yeten ülkeler arasında yerini korumaktadır. Ülkemiz koşulları gereği, halkımızın en fazla tükettiminde bulunduğu ve temel gıda maddeleri olarak adlandırılan gıdaların başında gelen ekmeğin, en ön sırada yer almaktadır.

Bu nedenle, günümüzde sürekli olarak gelişmelerin gözleendiği teknolojiyen yararlanarak, ölçütlerimize uygun, olabildiğince iyi kalitede ekmeğin üretimine ve üretimden bir süre sonra ekmeğin görülen bayatlamasının geciktirilebilmesine ilişkin birçok araştırma yapılmaktadır. Ekmeğin besleyicilik değerini artırarak kalitesini de bir ölçüde düzeltmek amacıyla, malt unu, şeker, yağsız süttozu vb. katkı maddeleri ile yapılmış olan denemeler, bu tür araştırmalara gösterilebilecek örneklerdendir.

Günümüzde halkımızın günlük enerji gereksiniminin temelini oluşturan ve taze iken daha çok beğenilen ekmeğin, bayatlamadan dolayı önemli derecede ekonomik kayıplara neden olduğu tartışılmaz bir gerçektir.

Bu amaçla, ekmeğin bayatlama süresini bir ölçüde geciktirebilmek için yapılmış olan çeşitli çalışmalara ve bu çalışmalarından çıkarılmış pratik bulgulara değineceğiz.

Süttozu kullanımının ekmeğin besin değeri ve kalitesi üzerine olumlu yöndeki etkisi kanıtlanmıştır. Özellikle Avrupa'daki beyaz ekmeğin çoğu, süttozu katılarak yapılmaktadır. Ekmeğe % 2'den az oranda katılan yağsız süttozu, ekmeğin içinde tutma süresini uzattığı için bayatlamayı da bir ölçüde geciktirmektedir.

Ekmeğin kalitesinde kullanılan katı yağlar ise, ekmeğin duyuusal (renk-görünüş-tat vb.) özelliklerini ve kalitesini düzeltmektedir.

Ekmeğin hamuruna katılan patates unu, ekmeğin içinde yumuşak kalmasını sağlamakta, bayatlamayı da geciktirmektedir.

Ekmeğin kalitesinde bir miktar C vitamini karıştırılmasıyla ekmeğin iç yapısının daha düzgün ve gözeneklerinin tekdüze olduğu ve uzun süre tazeliğini koruduğu açıklığa kavuşmuştur. C vitamini ayrıca ekmeğin hacmini genişlettiği (ekmeğin daha fazla kabardığı) ve randımanında artış sağladığı da kesindir.

Şu gerçek kabul edilmelidir ki; ekmeğin ilk ürettiği andaki özellikleri değişmeden (yani bayatlamadan) uzun süre bekletmek olası değildir. Öyleyse, her şeyden önce üretim sırasında gereken önlemlerin alınması kaçınılmazdır. Bu önlemlerin başında, yukarıda sözü geçen katkı maddelerinin kullanımı gelmektedir. Fakat, günlük yaşamımızda evlerimizde tüketmek üzere satın aldığımız ekmeğin daha uzun süre taze kalabilmesini sağlayıcı bazı küçük pratik bilgiler de verebiliriz:

— Eğer mümkünse dilimlere ya da parçalara ayırmadan, bütün halinde bekletmek,

— Günlük tüketimden fazlasını naylon poşetler içerisinde saklamak,

— Ekmeğin yapısındaki suyun hızla buharlaşması sonucunda bayatlama oluştuğundan, ekmeğin serin (düşük sıcaklık dereceli) ortamda muhafaza etmek, yarar sağlamaktadır.

**Nurcan EREN**  
Zir.Müh.Gıda Teknoloğu



*Kirlenmiş bir bölgede midye topluluğu...  
(Derinlik: 7 m)*

Ülkemizde midye avcılığı Algarna denilen dip sürütme aletleri ile yapılmaktadır. Bazı bölgelerde avlanan midyelerde inci bulunmaktadır. Özellikle Karadeniz midyelerinde inci oluşumu sık görülmektedir. İnci oluşumu bazı çevresel şartların kontrolü altındadır. Bunlar akıntılar, çökme, asılı halde bulunan maddeler, rüzgarlar, sıcaklık, tuzluluk v.s.'dir. İnci oluşumu sonunda ise ürünün kalitesi düşmektedir. Midyeler gıdalarını filtrasyon yolu ile aldıkları için, dibi kumlu olan bölgelerdeki ince taneli parçacıklar akıntılardan da etkisi ile midyeler tarafından bünyeye alınır. Bünyeye giren bu küçük partiküller karşısında manto epiteli, bir salgı oluşturarak bu ince parçaları dışlayıp zararsız hale getirir ve etrafını çevirir. Özellikle istiridyelerin oluşturduğu doğal inci önemli bir süs ve ticari eşya olurken, midyeler için bu söylemez.

Ülkemizde midyenin iç tüketimde az kullanılmasının nedeni, sosyo-kültürel alışkanlıklardan yanı sıra, midyelerin yeterince tanınmış bir su ürünü olmamasındandır. Midye avcılığının düzensiz olması nedeniyle yıllık üretim istatistikleri pek sağlıklı olmamakla birlikte, resmi kayıtlara göre 1982'de 3974 ton midye avlanılmış ve bunun da büyük bir kısmı yurt dışına ihraç edilmiştir. Ülkemizde henüz kirlenme bütün denizlerimizde yoğun olarak görülmediği için Türk midyeleri tat ve lezzet olarak dış pazarlarda hâlâ aranan bir üründür. ■

Nüfusumuzun her gün 3000 kişi arttığı ülkemizde, denizler, dolayısıyla su ürünleri, beslenme için gelecekte belki de tek seçenek olma yolundadır. Bu nedenle denizlerimizi korumalı, denizlerimize sahip çıkmalı, nimetlerinden akılcıca yararlanmalıyız.