

# Gıda Günlüğü

Ziraat Yük.Müh. N.Gülün AKBABA

## KONSERVELERİMİZDEKİ BOZULMALARIN NEDENLERİ

Konserve, nitelikli hammaddenin bir dizi ön işlemden sonra teneke, cam veya benzer kaplara konularak kapaklarının hava almayacak şekilde kapatılması ve ısıtılımlarla (ki bunlar pastörizasyon ve sterilizasyondur) bozulmaya neden olacak mikroorganizmaların öldürülmesiyle hazırlanır.

Konserveler, mikroorganizmaların faaliyetleri, gıda maddesi ile konserve kutusu arasındaki karşılıklı etkileşim veya işleme tekniği sırasında yapılan hata sonucunda bozulurlar.

Mikrobiyolojik bozulma olarak nitelendirdiğimiz olay, ya ısıtılımlın yeterince uygulanmamasından veya sonradan kabin içine mikroorganizmaların girmesinden kaynaklanır. Mikrobiyolojik bozulma, sadece konserve bozulmasına neden olmayıp, bazı durumlarda bu bozuk konserveleri tüketen kişilerde zehirlenme olayının ortaya çıkmasına da neden teşkil eder.

Gıda maddesinin bileşiminde bulunan veya konserve yaparken ilâve edilen organik asitler, teneke kutular üzerine etkili olurlar. Bu etkileme olayı ise konservelerin kimyasal yolla bozulmalarına neden olur. Kimyasal bozulma sırasında genellikle hidrojen gazı meydana geldiğinden, kutularda şişme olayı gözlenir. Bombaj olarak isimlendirdiğimiz bu olay, mikrobiyolojik yolla bozulan konservelerde de gözlenir. Bazı mikroorganizmalar, gaz oluşturdıklarından kutularda şişme olayının meydana gelmesine neden olurlar. Tüketiciler, bu tip bombaj yapmış kutuların içindeki gıdayı kesinlikle tüketmemelidir. Çünkü dışarıdan bakarak kutunun mikrobiyolojik yolla mı, kimyasal yolla mı veya fiziksel olarak mı bozulduğunu kestiremezler. Zaten bombajlı kutuların satışı da yasaktır.



Kutuların aşırı şekilde doldurulması, konserve tekniğinin hatalı olarak kullanılması, nakil ve depolama sırasındaki çarpma, eğilme gibi sebeplerle de fiziksel bozulma olayı ortaya çıkar.

## DOMATES KONSERVESİ

Evlerimizde de kolaylıkla hazırlayabileceğimiz domates konservesinin tarifini vermek istiyorum.

Domatesi, kabuklarını soyarak veya soymadan konserveye işleyebilirsiniz. Bu konserveye herhangi bir dolgu sıvısı ekleyebileceğiniz gibi, domatesleri kuru dolgu yaparak da saklayabilirsiniz. Eğer dolgu sıvısı ilave etmek istiyorsanız, domates suyu veya tuzlu su kullanabilirsiniz. Yalnız dikkat! Tuzlu su kullanmanız halinde, pastörizasyon sırasında domateslerin ezilip dağılmalarına neden olabilirsiniz.

Bu ön bilgilerden sonra konserve işlemini nasıl gerçekleştireceğimize geçelim.

Domateslerinizi önce bol su ile yıkayın. Bu sırada ezilmiş, çürümüş domatesler var ise, bunları diğerlerinin arasından mutlaka çıkartın. Domatesleri niteliklerine göre de ayırarak bir sınıflandırmaya tabii tutun. Eğer domateslerinizin kabuklarını soymak istemiyorsanız, bunları yer yer ince bir iğne ile delikten sonra haşlama işlemi yapmaksızın kavonozlara doldurun. Dolgu sıvısı olarak tuzlu su veya domates suyu ilâve edin. Kapakları sıkıca kapatıldıktan sonra da 15-20 dakika kaynatılarak pastörize edilir.

**İLMİ İLE HAREKET ETMEYEN BİR BİLGİN,  
ELİNDE MEŞALE TUTAN BİR KÖRE BENZER.  
BAŞKASININ YOLUNU AYDINLATIR; FAKAT KENDİ YOLUNU GÖREMEZ.**

Sadı