

ANTEP FISTIĞINDA YAPILAN BAZI YENİ GIDA ARAŞTIRMALARI



Antepfıstığı (Pistacia vera) Orta ve Batı Asya'ya özgü kısa boylu bir ağaçtır. Bu ağacın tarihi 80 milyon yıl öncesine dayanıp, Anacardiaceae ailesinin bir üyesi olduğu tahmin edilmektedir. Arkeolojik kazılar, antepfıstığının (Pistacia vera L.) yüzyıllardır insan aktivitesi ile ilişkili olduğunu göstermiştir. Antepfıstığı başlangıçta İran, Afganistan ve Orta Asya'ya da yetiştirilmesine rağmen, günümüzde uygun iklim koşullarının olduğu yerlerde de yetiştiriciliği

yapılabilmektedir.

Yüksek besin değeri ve güzel bir lezzete sahip olan bu meyve Avrupa'da Roma döneminden önce tanıtılmıştır. Daha sonra da Kuzey Afrika'nın bir kısmı ve ABD'ye yayılmıştır. Bugün, Pistacia vera, Orta Doğu, Kaliforniya ve Akdeniz Avrupa'sında tarımsal bir ürün olarak yetiştirilmektedir. Elverişli iklim koşullarına sahip büyük coğrafi alanların varlığı ve yeni çeşitlerin artması nedeniyle coğrafi olarak sürekli genişlemektedir. Antepfıstığı, aperiatifler

(kavrulmuş, taze veya tuzlu-kavrulmuş) ve çeşitli yenilebilir ürünlerin bileşeni olarak yaygın olarak tüketilmektedir.



Antepfıstığı tercihen kavrulmuş olarak tüketilir, çünkü bu şekilde arzu edilen lezzet, renk ve gevreklik dokusu gelişir. Bununla birlikte, kavurma işlemi, nem içeriği, lipit modifikasyonları ve renk değişikliklerinin yanı sıra, esas olarak Maillard reaksiyon nedeniyle tipik kavrulmuş fıstık aroması oluşmaktadır. Yani olağanüstü duyuşal niteliklere sahip sızma antepfıstığı yağının üretimi de ön plana çıkmaktadır.

antepfıstığı kavrulunca, tüketicinin damak zevkine uygun bir ürün oluşmaktadır. Ayrıca



Sert kabuklu yemişlerden (fındık, antepfıstığı, ceviz vb.) elde edilen sızma yağlar yüksek besin değeri ve organoleptik değere sahiptir. Bu yağlar mekanik sistemler kullanılarak elde edilir. Ayrıca bu yağları yenilebilir hale getirmek için, bir alt rafine etme işlemi gerektiren

organik çözücüler kullanılır. Yeni geliştirilen yenilebilir yağlara olan talebin artmasıyla, sert kabuklu (fındık, antepfıstığı, ceviz vb.) yemişlerden elde edilen doğal sızma yağlar, üstün besleyici özellikleri nedeniyle dikkat çekmektedir. Genellikle "sağlıklı yağlar" olarak

adlandırılır. Potansiyel besin özellikleri ve kendine özgü cazip tat özellikleri olan bu “gurme yağlar” geleneksel bitkisel rafine yağlara kıyasla tüketici için daha fazla besinsel değerler sağlamaktadırlar. Sonuç olarak antepfıstığı yağı sofralarda alternatif besleyici değeri yüksek olan, lezzetli bir yağ olarak tercih edilecektir (Salvador ve ark., 2020).

Herhangi bir bitkisel yağın üretiminin ve tüketiminin yapılabilmesi için Ülkemizin de kullandığı Kodeks Alimentarius mevzuatında tanımlı olması gerekmektedir. Ancak antepfıstığı yağı bu “Bitki Adıyla Anılan Yağlar Tebliğinde” henüz tanımlanmamıştır. Bu durum dünya genelinde kullanılan mevzuatta bir eksikliklerdir. Bu eksikliğin fark edilmesi ile antepfıstığı yağının mevzuata eklenmesi için çalışmalar başlatılmıştır (Salvador ve ark., 2020).

Ticari antepfıstığı yağı, insan sağlığı üzerindeki olumlu etkilerinden dolayı özel bir yağ olarak ödüllendirilmiştir. Ancak antepfıstığı yağı yüksek piyasa fiyatı nedeniyle henüz çok geniş bir alana yayılamamıştır. Ünlü PREDIMED (Akdeniz Diyetiyle Kardiyovasküler Hastalıkları Önleme Derneği) gibi çeşitli beslenme çalışmaları, sızma zeytinyağı veya antepfıstığının da içinde bulunduğu kabuklu yemişlerden elde edilen yağlarla yapılan çalışmalarda şu sonuçlar elde edilmiştir. Bu yağlarla alınan yüksek fenolik madde miktarının düşük kardiyovasküler hastalıklar, metabolik sendrom, kanser ve yaşa bağlı bilişsel düşüş üzerine olumlu sonuçlar verdiği bildirilmiştir (Salvador ve ark., 2020).

Fregapane ve ark., (2019) antepfıstığı ve cevizden elde edilen fenolik bileşenlerle zenginleştirilmiş, insan sağlığı üzerine faydalı etkileri olan fonksiyonel yenilebilir yağlar üzerine bir çalışma yapmıştır. Bu çalışmada ceviz ve antepfıstığı meyvelerinden sırasıyla 10.860 gr ve 7.030 gr dan oluşmuş fenolik madde miktarı yüksek bir özüt hazırlanmıştır. Bu yüksek fenolik içeren özüt ile yapılan çalışmalarda insan sağlığı için önemli olan serbest



radikallerin vücuttan temizlediği saptanmıştır. Bilindiği üzere vücuttaki serbest radikaller başta kanser olmak üzere birçok rahatsızlığa yol açmaktadır. Aynı zamanda direk yaşlanma ile ilişkilendirilmektedir. Bu yağların tüketilmesi ile önemli sağlık sorunlarına karşı koruyucu bir önlem alınabilecektir

Antepfıstığı kabuğu özütlerinin et oksidasyonu ve buna bağlı etlerdeki renk ve tat kayıplarının önlenmesi üzerine bir çalışma yapılmıştır. Oksidasyon et ve et ürünlerinde kalite kaybına ve ürünlerinin raf ömrünün azalmasına neden olur. Oksidasyon sonucu oluşan kötü koku, lezzet eksikliği, renk değişikliği ve toksik bileşiklerin birikmesi, tüketicinin tercihini, aynı zamanda sağlığını etkileyen olumsuz sonuçlara neden olmaktadır. Etin kalitesinin değerlendirilmesinde bir diğer önemli faktörde, et pigmentlerinin oksidatif bozulması sonucu ortaya çıkan kötü renktir. Ayrıca, kesim sonrası mikrobiyal kontaminasyon, kalitede istenmeyen değişiklikler yapabilmekte, et ve et ürünlerinin saklama süresini azaltabilmektedir. Bu nedenle, oksidasyonu yavaşlatmak veya önlemek, oksidasyon sürecinden toksik bileşiklerin oluşumunu geciktirmek, duyuşsal özellikleri korumak veya

iyileştirmek ve raf ömrünü uzatmak için en etkili yaklaşım, doğal antioksidan ve antimikrobiyal bileşiklerin kullanılmasıdır. Öte yandan, sentetik antioksidanların güvenlik ve sağlık etkileri ile ilgili endişeler nedeniyle doğal antioksidanlara olan talep daha da artmaktadır.

Bu çalışmada sığır köftelerine antepfıştığı zt (LPGH) eklenmesi ile kontrole kıyasla lipit oksidasyonunu etkili bir şekilde azaltmıştır. Ayrıca, aynı antepfıştığı özütü seviyesi, kontrole kıyasla köftenin renk bozulmasını ve mikrobiyal bozulmasını azaltıp raf ömrünü uzatmıştır. Sonuç olarak, sığır köftesi üretiminde katkı maddesi olarak daha ucuz ve daha kolay elde edilebilir antepfıştığı kabuğu özütü tavsiye edilmiştir (Sadeghinejad ve ark., 2019).

KAYNAK: Antep Fıştığı Araştırma Ens. Dergisi. Sayı:8