

Natamisin'in Yoğurdun Raf Ömrü Üzerine Etkileri¹

Işıl Var², Nuray Şahan³, Bülent Kabak⁴, Özgür Gölge⁵

Özet:

Farklı natamisin konsantrasyonlarının (5, 10, 15 ve 20 ppm) ve natamisin'in uygulama şeklinin yoğurt bakterileri, maya ve küflerin gelişimi üzerine etkisi araştırılmıştır. Yoğurt örnekleri $4 \pm 1^\circ\text{C}$ 'de 30 gün süreyle depolanmıştır. Yoğurt bakterileri sayısı $4 \pm 1^\circ\text{C}$ 'de 30 gün içerisinde yaklaşık 3 logaritma azalmıştır. En yüksek yoğurt bakterisi sayısı 7. günde görülürken, en düşük yoğurt bakterisi sayısı 30. günde tespit edilmiştir. Küf sayısı kontrol örneğinde 15. ve 30. günlerde sırasıyla $1.80 \pm 0.10 \log \text{ kob g}^{-1}$ ve $4.27 \pm 0.32 \log \text{ kob g}^{-1}$ olarak bulunmuştur. Maya sayısı 7., 15. ve 30. günlerde sırasıyla $2.51 \pm 0.17 \log \text{ kob g}^{-1}$, $4.59 \pm 0.55 \log \text{ kob g}^{-1}$ ve $5.92 \log \text{ kob g}^{-1}$ olarak tespit edilmiştir. Diğer yandan, yoğurtlarda natamisin varlığında 30 gün depolama sonucunda küf ve maya tespit edilmemiştir.

¹ Bu çalışma Archiv für Lebensmittelhygiene,(2004) 55 (January/February) 1-24. künyesi ile "The effects of natamycin on the shelf life of yoğurt" adı ile yayınlanmış makalenin Türkçe özetidir.

² Yrd. Doç. Dr., ³ Doç. Dr. ⁴ Arş. Grv., Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Balcalı Adana. Yazışmalardan sorumlu yazarın E-posta adresi ivar@mail.cu.edu.tr

⁵ Adana Tarım İl Müdürlüğü