

Merve Salman, Ayşegül Kırca Toklucu

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Çanakkale

ÇALIŞMANIN AMACI

- Lapseki/Çanakkale'de yetiştirilen Blakehale ve Cresthaven şeftali çeşitlerinin, spontan ve saf maya fermentasyon teknikleri ile şeftali şarabı üretimine uygunluklarını belirlemek
- Spontan ve saf maya fermentasyon yöntemleriyle elde edilen şeftali şaraplarının karakteristik özelliklerini belirlemek
- Elde edilen şeftali şaraplarının duyu özellikleri ile uçucu bileşenlerini belirlemek ve farklılıklarını ortaya koymak

MATERYAL VE YÖNTEM

ANALİZLER

Genel Şarap Analizleri
(pH, Toplam Asitlik, Uçar Asit, Alkol, İndirgen Şeker)

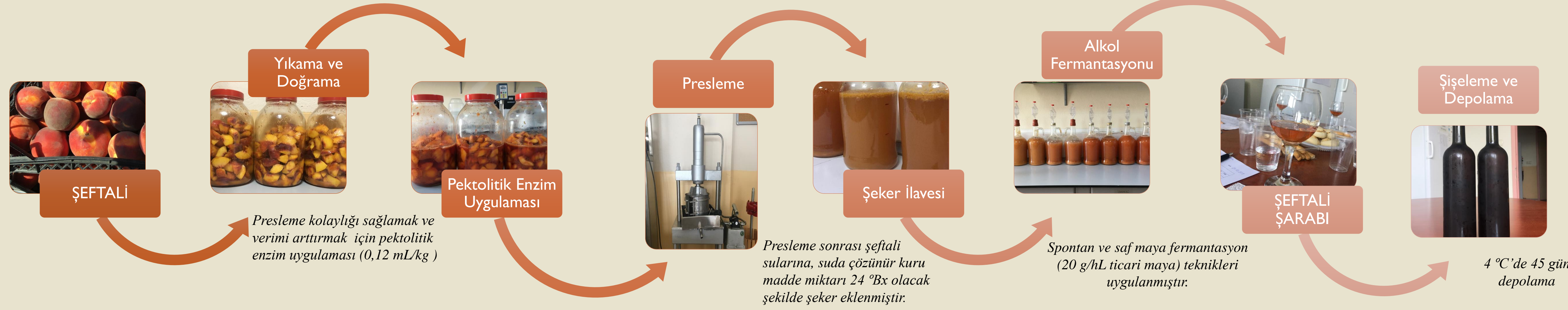
Toplam Fenolik Madde
Folin-Ciocalteu Yöntemi

Toplam Antioksidan Kapasite
TEAC Yöntemi

Uçucu Bileşen Profilleri
Katı Faz Mikroekstraksiyon Tekniği-GC/MS

Duyusal Analiz
Tanımlayıcı Duyusal Analiz

ŞARAP ÜRETİMİ



SONUÇLAR VE TARTIŞMA

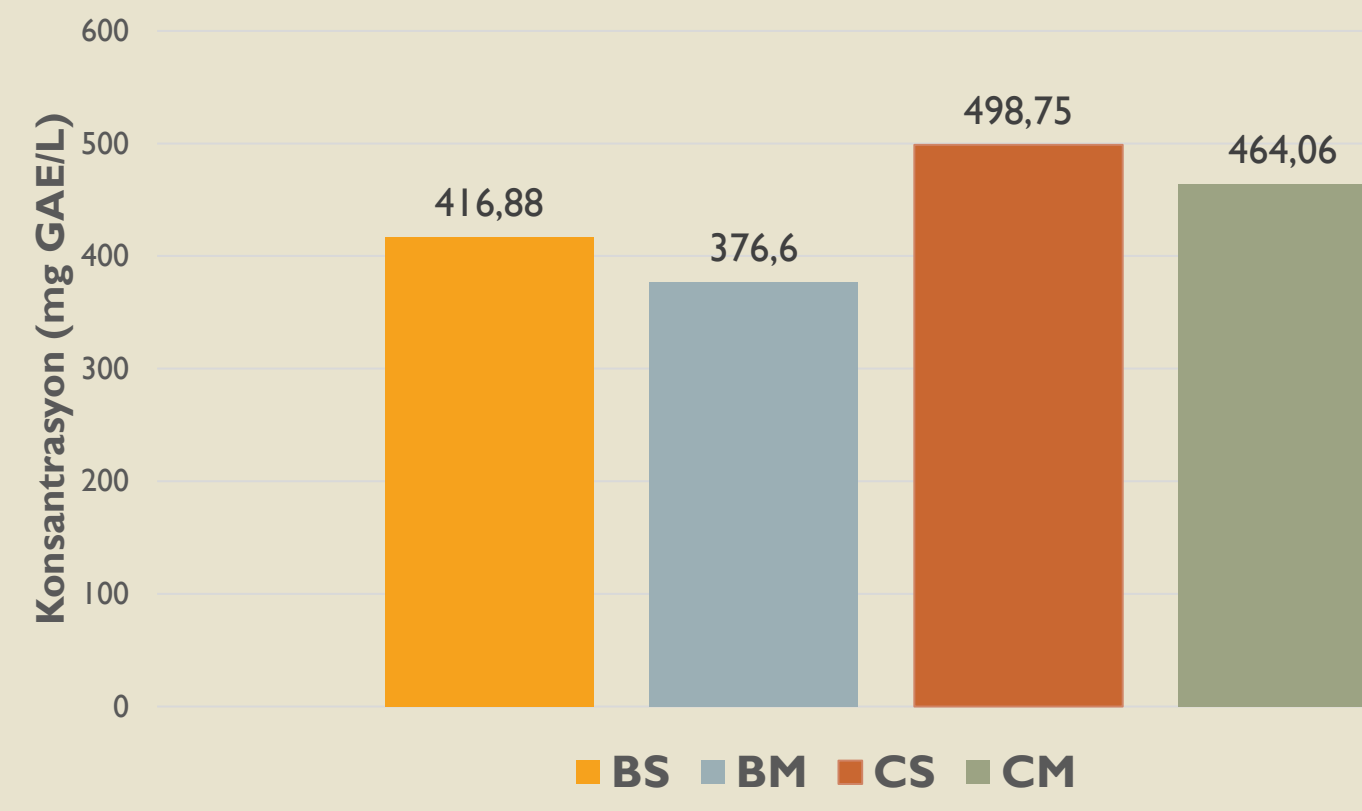
Şeftali Şaraplarının Genel Özellikleri

	BS	BM	CS	CM
pH	3,47±0,01	3,48±0,01	3,61±0,01	3,60±0,01
Toplam Asitlik* (g/L)	8,19±0,31	6,58±0,12	8,88±0,09	6,37±0,28
Uçar Asit** (g/L)	1,40±0,09	0,83±0,01	1,58±0,13	0,92±0,02
Alkol (v/v)	14,7±0,1	14,4±0,1	14,9±0,2	14,5±0,1
İndirgen Şeker (g/L)	5,67±0,37	5±0,15	12,06±0,26	4,01±0,14

*Tartarik asit cinsinden, **Asetik asit cinsinden

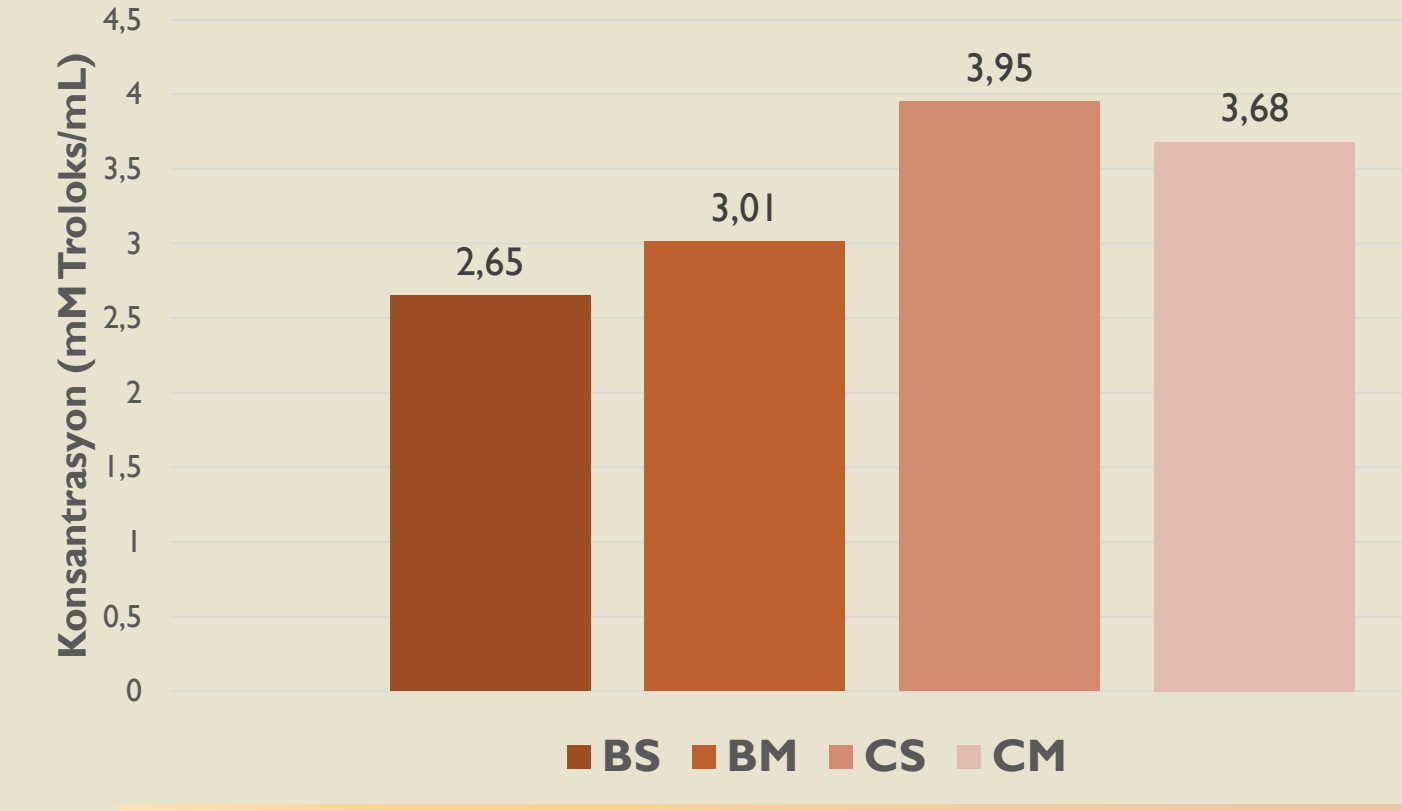
BS: Blakehale Spontan Şeftali Şarabı, BM: Blakehale Saf Maya Şeftali Şarabı
CS: Crestahev Spontan Şeftali Şarabı, CM: Cresthaven Saf Maya Şeftali Şarabı

Toplam Fenolik Madde



Spontan fermentasyon ile üretilen şeftali şaraplarının toplam fenolik madde miktarları saf maya fermentasyonu ile üretilen şaraplardan daha yüksek bulunmuştur.

Toplam Antioksidan Kapasite

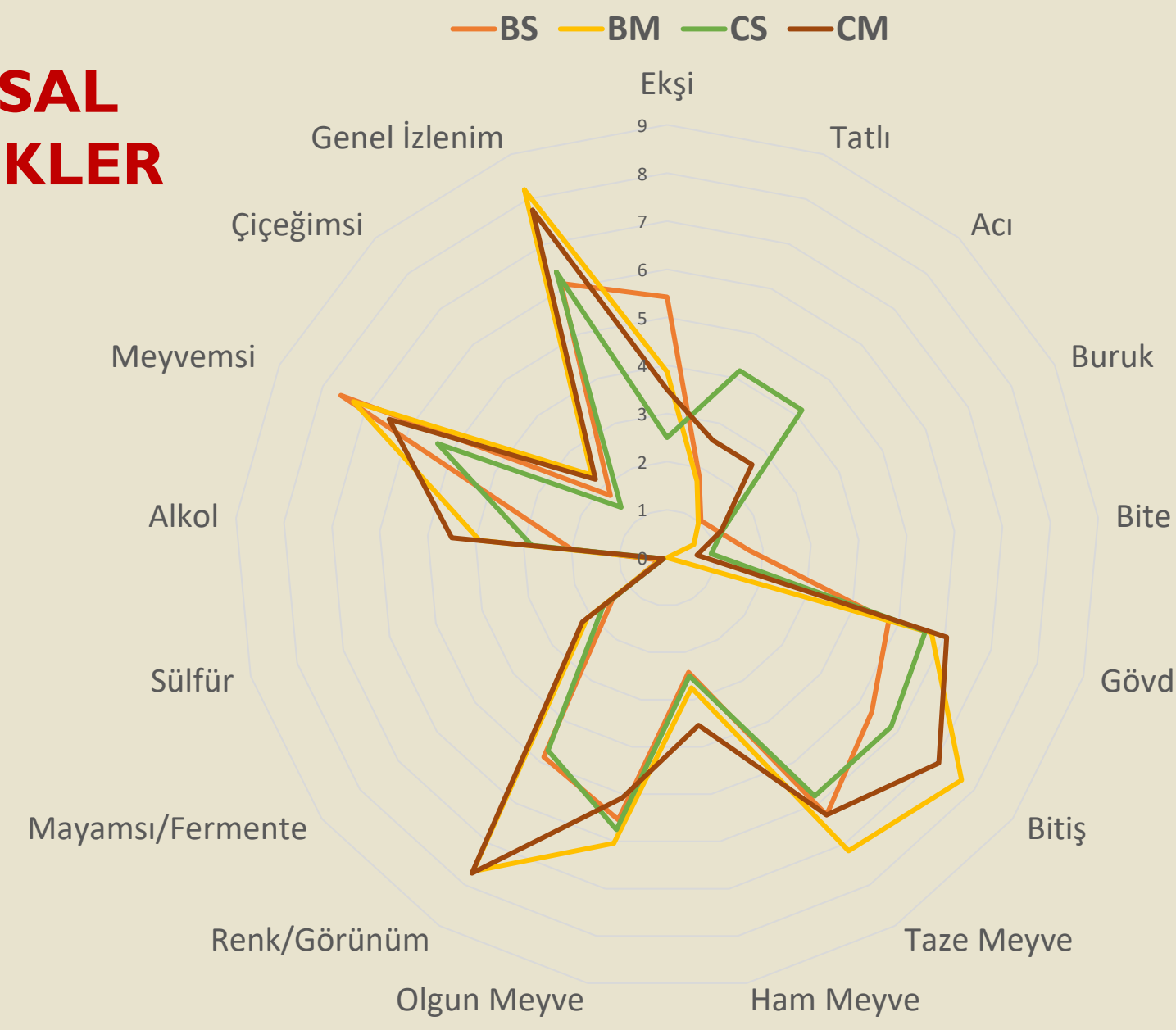


Cresthaven şeftali çeşitlerinden üretilen şeftali şaraplarının toplam antioksidan kapasiteleri, Blakehale çeşidinden elde edilen şeftali şaraplarından yüksek bulunmuştur.

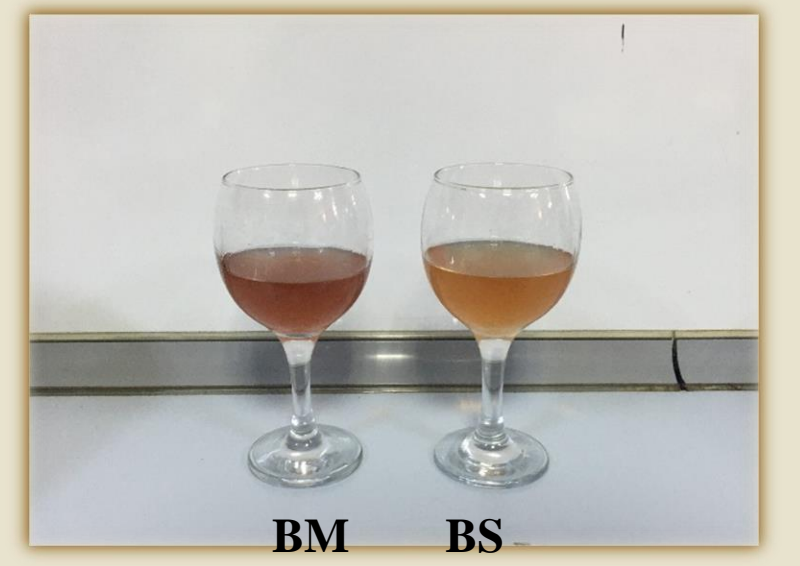
DUYUSAL ÖZELLİKLER



Renk ve görünüm açısından saf maya fermentasyonu yoluyla elde edilen şeftali şarapları öne çıkmıştır.



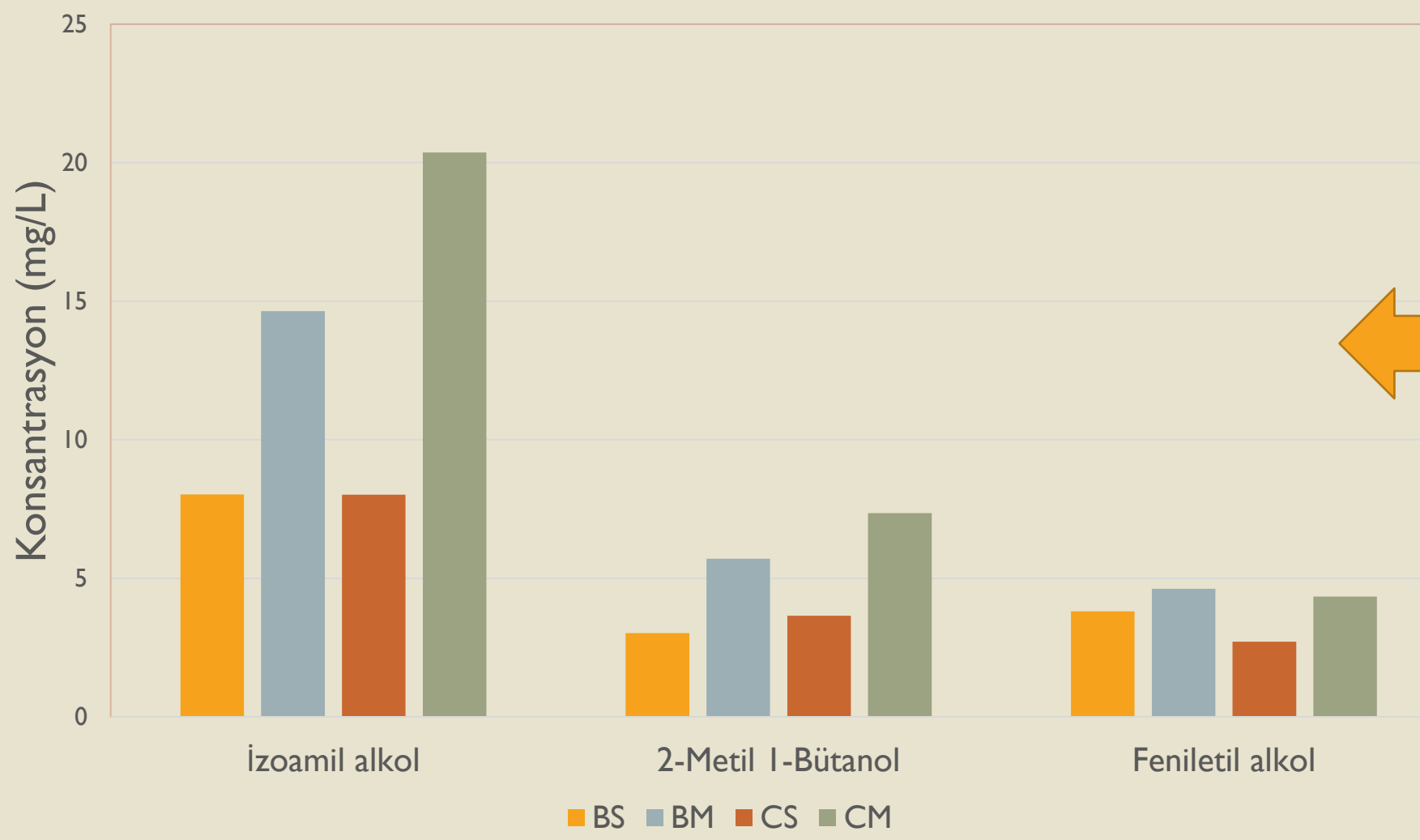
Cresthaven çeşidinden elde edilen şeftali şarapları (CS ve CM) daha buruk bulunurken, Blakehale çeşidinden elde edilen şeftali şarapları (BM ve BS) tatlı ve meyvemsi bulunmuştur.



UÇUCU BİLEŞENLER

Spontan ve saf maya fermentasyonu ile üretilen Blakehale ve Cresthaven şeftali şaraplarında 33 ile 35 arasında farklı uçucu bileşen saptanmıştır. Bu bileşenlerin çoğunluğunu (21-22 adet) esterler oluşturmaktadır.

Yüksek Alkoller



Saf maya fermentasyonu ile üretilen şeftali şaraplarının yüksek alkol konsantrasyonları daha yüksek düzeyde saptanmıştır.

Esterler ve diğer bileşenlerin konsantrasyonlarının, şeftali çeşidine ve üretim yöntemine göre farklılık gösterdiği belirlenmiştir.

Esterler ve Diğer Bileşenler

