

ÖZET

ETLİK PİLİÇLERDE KESİM SIRASINDA UYGULANAN SOĞUTMA YÖNTEMLERİNİN ETİN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ VE RAF ÖMRÜNE ETKİSİ

Zeynep KAÇAMAKLI

Yüksek Lisans Tezi, Zootekni Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Mustafa AKŞİT

2012, 45 sayfa

Çalışma, etlik piliçlerde kesim işlemleri sırasında uygulanan farklı karkas soğutma yönteminin, piliç etlerinin bazı kalite özelliklerine ve etlerinin buzdolabı koşullarında bekletilmesi (raf ömrü) sırasında gelişen bazı mikroorganizmalara etkilerini ortaya koymak amacıyla yürütülmüştür. Ticari bir kanatlı kesimhanesinde yürütülen bu araştırmada, karkas soğutma yöntemleri olan su, hava ve su+hava soğutma yöntemleri karşılaştırılmıştır. Çalışmada, her soğutma grubundan 30 adet piliç olmak üzere toplamda 90 adet piliç kullanılmıştır. Kesim sonrası etin kalite parametrelerini değerlendirmek için her soğutma grubundan 30 adet (15♂:15♀) ve mikroorganizma sayımları için her soğutma grubundan 10 adet (5♂:5♀) piliç eti örneği alınmıştır. Farklı karkas soğutma yöntemleriyle soğutulan et örneklerinde, raf ömrünü tespit etmek için toplam mezofilik ve psikrofil mikroorganizma sayımları yapılmıştır. Örnekleme günlerine bakıldığında (0, 3, 5, 7 ve 9), hava soğutma yönteminin psikrofil (5°C) ve mezofilik (30°C) mikroorganizmaların gelişimini geciktiren önemli bir etkide bulunduğu ortaya çıkmıştır. Soğutma yöntemlerinin etin pH₁₅, pH₂₄, L, a* ve b* değerlerine önemli bir etkisinin bulunmadığı saptanmıştır. Diğer taraftan hava soğutma yöntemi karkaslarda ağırlık farkı, çözdürme, pişirme ve su kayıpları üzerinde önemli bir etkiye sahip olmuştur. Bu araştırmadan elde edilen bulgular, piliç karkaslarının, soğutulmasında hava soğutma yönteminin etlerinin kalite özelliklerini ve raf ömrünü olumlu yönde etkilediğini ortaya koymuştur.

Anahtar Kelime: soğutma yöntemi, et kalitesi, mikrobiyolojik kalite, raf ömrü.