

## ÖZET

### ZEYTİN VE ZEYTİN ÜRÜNLERİNİN BAZI MAKRO VE MİKRO İNORGANİK BİLEŞENLERİNİN ANALİZİ

Ceylan YILMAZ ÇEVİK

Yüksek Lisans Tezi, Kimya Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Mustafa DEMİR

2015, 73 sayfa

Zeytin ve ürünlerindeki eser element bileşenlerinin incelenmesi hem yağın oksidatif kararlılığı açısından hem de eser elementlerin metabolik işlevlerdeki rolleri ve toksikolojik etkileri göz önüne alındığında sağlık açısından önemi teşkil etmektedir.

Bu çalışmamızda; zeytin ve zeytin ürünlerinde bulunan elementlerin (Zn, Fe, Se, Mg gibi bazı besleyici elementler Pb, Cd gibi bazı toksik elementler) analizi yapılmıştır.

Bu analizler zeytinin yetiştirildiği bölgeye göre: Çeşit ve yöre olarak farklılıkları gözlemek için 4 farklı bölge seçilmiştir. Bunlar: Aydın Yöresi, Milas-Çomakdağ Yöresi, Milas-Selimiye Yöresi, Muğla-Yatağan Yöresidir.

Zeytin çeşidine göre: Memecik, Gemlik, Delice, Çelebi cinsi türler seçildi.

Hasat zamanı: Hasat zamanı öncesi (Yeşil zeytin) hasat zamanı (siyah zeytin) olmak üzere çeşitli parametreler ve her bir parametre zeytin yaprağında, zeytin meyvesinde, zeytinin yetiştirildiği toprakta, zeytin karasuyun da, olmak üzere çeşitli örneklerde metal dağılımları incelendi. Analizler ICP-OES kullanılarak yapıldı. Örneklerin analize hazırlanmasında mikrodalga ile çözünürleştirme yöntemi kullanıldı.

**Anahtar Kelimeler:** Zeytin, zeytin yaprağı, icp-oes