

## Farklı Pişirme Yöntemlerinin Atlantik Somon Balığının (*Salmo salar*) Yağ Asitleri Kompozisyonu ve Yağ Kalitesi Üzerine Etkileri

Nur Dede\*, Nadide Seyhun, Nil Pembe Özer,  
Semin Özge Özkoç, Mutlu Pilavtepe Çelik

Kocaeli Üniversitesi, İhsaniye Meslek Yüksekokulu, Kocaeli

Günümüzde gıda endüstrisinde konvansiyonel yöntemlerin yanı sıra, zaman ve enerjiden tasarruf sağlayan farklı ısıtma yöntemleri kullanılmaya başlanmıştır. Bu çalışmanın amacı, farklı pişirme yöntemlerinin somon balığı filetolarındaki yağ asitleri kompozisyonu ve yağ kalitesi üzerine etkilerini incelemektir. Pişirme yöntemleri olarak konvansiyonel, kızılötesi ve kızılötesi-mikrodalga kombinasyonu seçilmiştir. Çiğ ve pişmiş filetolarda yağ miktarı, serbest yağ asitliği (FFA), peroksit sayısı (PV), p-anisidin (p-AV) ve yağ asitleri kompozisyonu belirleme analizleri yapılmıştır ve toplam oksidasyon (TOTOX) değerleri hesaplanmıştır ( $TOTOX = 2PV + p-AV$ ). Pişirme sonucunda çiğ materyale göre tüm pişirme yöntemlerinde yağ miktarı ve FFA azalmış, PV, p-AV ve TOTOX değerleri artmıştır. Çiğ filetoların TOTOX değeri 35 iken, pişmiş filetolarda en yüksek TOTOX değeri 60 olarak kızılötesi pişirme yönteminde bulunmuş, bunu kızılötesi-mikrodalga kombinasyonu (56) ve konvansiyonel pişirme yöntemi (45) takip etmiştir. Çiğ ve pişmiş filetolarda toplam tekli doymamış yağ asitleri (MUFA) toplam doymuş yağ asitlerinden (SFA) daha yüksek bulunmuştur. Çiğ filetoların yağında toplam çoklu doymamış yağ asitleri (PUFA) miktarı en düşük miktarda tespit edilmiş, konvansiyonel ve kızılötesi-mikrodalga kombinasyonu ile pişirme uygulaması sonrasında artarak  $\Sigma SFA$  miktarına yaklaşmış ve kızılötesi pişirme yönteminde  $\Sigma SFA$  miktarından daha yüksek olduğu saptanmıştır. Bütün pişirme yöntemlerinde çiğ materyale göre  $\Sigma SFA$  ve  $\Sigma MUFA$  miktarlarında azalma,  $\Sigma n-3$  PUFA ve  $\Sigma n-6$  PUFA miktarlarında artış saptanmıştır.

\* Sorumlu yazar: nuradede@kocaeli.edu.tr