



Şanlıurfa Sade Yağı



**ŞANLIURFA
TİCARET BORSASI**

Ürün Adı:

Şanlıurfa Sade Yağı Coğrafi İşaret türü:

Ürünümüz menşe ürün statüsüne girmektedir. Çünkü ürünümüz koyun sütünden elde edilir ve sütün haricinde hiçbir yabancı madde katılmaz.

Coğrafi İşaret Adı:

Şanlıurfa Sadeyağı veya Urfa Yağı veya Urfa Sadeyağı **Ürünün**

Tanımı:

Urfa yağının esas maddesi koyun sütüdür. Bu sütün özelliği ise dağ köylerinde yetişen ve sadece yüksek bölgelerdeki mera ve kırlardaki kokulu bitkilerin koyunlar tarafından yenilmesi sonucu oluşabilecek doğal ve kendine özgü bir gıda maddesi oluşudur. Özellikle Karacadağ'ın güney eteklerinde yayılan Üveysi türü koyunun sütü makbuldür.

Bahar aylarında koyunların süte gelmesiyle çobanlar tarafından koyunlar meralara sarılır. Süt sağımı sabah meraya gitmezden önce ve akşam meradan döndüktün sonra yapılır. Sağılan sütler kaynatıldıktan sonra tereyağı haline getirilir. Sonra tereyağı yayık makinesinden (eskiden hayvan derisi tulumlarda) geçirilerek ayrandan ayıklanır ve yağ geriye kalır bu yağ Urfa yağıdır.

Türk Gıda Kodeksi'nde Tereyağı, diğer süt yağı esaslı sürülebilir ürünler ve sadeyağı tebliğinde de belirtildiği gibi sadeyağında süt yağı oranı minimum %99 olmalıdır.

Üretim Alanı:

Ürünün tanımı bölümünde de belirttiğimiz gibi Urfa yağının temel ham maddesi Koyun sütüdür. Özellikle Karacadağ'ın güney eteklerinde yayılan Üveysi türü koyunun sütü makbuldür. Üveysi türü koyun türü sadece Şanlıurfa'da bulunmaktadır. Bundan dolayı ürün sadece Şanlıurfa il merkezi ve Siverek, Viranşehir, Ceylanpınar, Akçakale ve Harran ilçelerinde üretilmektedir.

Üretim Metodu

Urfa yağının spesifik bir üretim metodu yoktur çok basittir. Ürünün tanımı bölümünde de belirttiğimiz gibi bahar aylarında koyunların süte gelmesiyle çobanlar tarafından koyunlar meralara sarılır. Süt sağımı sabah meraya gitmezden önce ve akşam meradan döndüktün sonra yapılır. Sağılan sütler kaynatıldıktan sonra

tereyağı haline getirilir. Sonra tereyağı yayık makinesinden (eskiden hayvan derisi tulumlarda) geçirilerek ayrandan ayıklanır ve yağ geriye kalır, bu yağ Urfa yağıdır.

Ürünün Ayırt Edici Özellikleri

Ürünün en büyük ayırt edici özelliği koyun sütünden olmasıdır. Katiyen büyükbaş hayvan sütü kullanılmaz.

Türk Gıda Kodeksi'nde Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'nin D Ekinde Çiğ Sütün Bileşimi yazmaktadır.

EK-D

ÇİĞ SÜTÜN BİLEŞİMİ

	%Protein m/v en az	Asitlik %süt asiti (m/v)	%Yağ m/v en az	%Yağsız kuru madde m/v en az	Yoğunluk (m/v)
İnek	2,8	0,135-0,2	3,5	8,5	1,028
Koyun	3,1	0,16-0,35	5,5	10	1,030
Keci	2,8	0,15-0,28	4,15	8,5	1,026
Manda	5,5	0,14-0,22	7	8,5	1,028

Urfa yağının en büyük özelliklerinden biriside süt yağı oranının yüksek olmasıdır. Yukarıdaki tabloda da görüldüğü yağ oranı bakımından en yüksek olan koyun sütüdür.

Diğer ayırt edici özelliklerinden birisi ise en kalite Urfa yağını elde etmek için Üveysi türü koyunun sütünü kullanmak gerekir. Bu koyun türü ise sadece Şanlıurfa'nın Karacadağ eteklerinde yaşamaktadır. Birde Karacadağ'daki bitki örtüsü ve bitki türleri Türkiye'nin hiç bir merasında bulunmamaktadır. Bu meradaki otlar süte ayrı bir tat ve koku vermektedir. Dolayısıyla Urfa yağına ayrı bir tat ve koku vermektedir.

Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği

Yetki Kanunu :TürkGıda Kodeksi Yönetmeliği

Yayımlandığı R.Gazete: 12.04.2005-25784

Tebliğ No: 2005/19

Amaç

Madde 1 -Bu Tebliğin amacı, tereyağı, diğer süt yağı esaslı sürülebilir ürünler ve sadeyağın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesini, muhafazasını, depolanmasını, taşınmasını ve pazarlanmasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2 - Bu Tebliğ tereyağı, diğer süt yağı esaslı sürülebilir ürünler ve sadeyağı kapsar.

Hukuki dayanak

Madde 3 - Bu Tebliğ 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" ne göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4 - Bu Tebliğde geçen;

Sütyağı: Sütten elde edilen yağı,

Süt yağı esaslı sürülebilir ürün: Sadece süt ve/veya süt ürünlerinden elde edilen, ana bileşeni yağ olan, temel olarak yağ içinde su emülsiyonu tipinde, şekillendirilebilir, 20 °C sıcaklıkta katı yapıda olan ürünü,

Sadeyağ: Süt ve/veya süt ürünlerinden elde edilen, su ve yağsız kuru madde unsurlarının tamamına yakın bölümü uzaklaştırılmış, ağırlıkça en az %99 oranında süt yağı içeriğine sahip ürünü,

Süt yağı esaslı sürülebilir ürünler piyasaya sunuluş ve bileşimlerine göre;

a) Tereyağı: Ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında sütyağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içeriğine sahip ürünü,

b) Dörtte üç yağlı tereyağı: Ağırlıkça en az %60, en fazla %62 oranında süt yağı içeriğine sahip ürünü,

c) Yarım yağlı tereyağı: Ağırlıkça en az %39, en fazla %41 oranında s¼t yağı içeriğine sahip ¼r¼n¼,

d) "%...." s¼t yağı esaslı s¼r¼lebilir ¼r¼n: Aşağıdaki oranlarda s¼tyađı içeriğine sahip ¼r¼nleri;

-S¼tyađı içeriği ağırlıkça %10' dan fazla %39 dan az -S¼tyađı içeriği ağırlıkça %41 den fazla %60 dan az -S¼tyađı içeriği ağırlıkça %62 den fazla %80 den az

e) Yayık tereyağı: ¼retiminde hammadde olarak yoğurt kullanılmasıyla elde edilen tereyağını,

f) eşnili tereyağı: Tereyağına çeşitli baharat, meyve ve sebzeler, bal ve/veya diğer gıda maddeleri katılarak çeşitlendirilmesi ile elde edilen , tat ve koku dışındaki diğer ¼zellikleri tereyağı için verilen ¼zellikleri taşıyan ve son ¼r¼nde s¼t yağı oranı ağırlıkça en az %75 olan ¼r¼n¼,

g) eşitli tereyağı karışımı: Tereyağına çeşitli baharat, meyve ve sebzeler, bal ve/veya diğer gıda maddeleri katılarak çeşitlendirilmesi ile elde edilen , tat ve koku dışındaki diğer ¼zellikleri tereyağı için verilen ¼zellikleri taşıyan ve son ¼r¼nde s¼t yağı oranı ağırlıkça en az %62, en fazla %75 olan ¼r¼n¼, ifade eder.

¼r¼n ¼zellikleri

Madde 5 - Bu Tebliğ kapsamındaki ¼r¼nlerin ¼zellikleri aşağıda verilmiştir:

a) ¼retimde kullanılan s¼t, "T¼rk Gıda Kodeksi - iğ S¼t ve Isıl İşlem G¼rm¼ř İçme S¼tleri Tebliği" nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

b) ¼retimde kullanılan yoğurt, "T¼rk Gıda Kodeksi Fermente S¼tler Tebliği" nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

c) ¼retimde kullanılan krema, "T¼rk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği" nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

d) ¼r¼nler, kendine has tat, koku, g¼r¼n¼m ve yapıda olmalıdır.

e) ¼r¼nler, peroksidaz testine negatif reaksiyon vermelidir.

f) ¼r¼nlerde ağırlıkça en fazla %2 oranında tuz

kullanılabilir.

g) Ürünlerde tuz hariç kuru maddede süt yağı en az 2/3 oranında olmalıdır.

h) Ürünlerin üretiminde teknoloji gereği; tipik tat ve aromanın sağlanması amacıyla starter kullanılabilir.

i) Ürünlerin üretiminde teknoloji gereği ilave edilmesi gereken maddeler herhangi bir süt bileşenin yerine kullanılamaz.

j) Tereyağı, diğer süt yağı esaslı sürülebilir ürünler ve sadeyağa aitsüt yağı oranları ekte verilmiştir.

Katkı maddeleri

Madde 6 Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır.

Aroma maddeleri

Madde 7 Bu Tebliğ kapsamında yer alan çeşnili tereyağı ve çeşnili tereyağı karışımlarında, doğal aroma maddeleri ve/veya Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin Gıda Aroma Maddeleri bölümünde yer alan doğala özdeş aroma maddeleri kullanılabilir.

Bulaşanlar

Madde 8 Bu Tebliğ Kapsamındaki ürünlerde bulaşanların miktarı, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.

Pestisit kalıntıları

Madde 9 Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları bölümüne uygun olmalıdır.

Veteriner ilaçları tolerans düzeyleri

Madde 10 Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri bölümüne uygun olmalıdır.

Hijyen

Madde 11 Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmeli ve "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik KriterlerTebliği" ne uygun olmalıdır.

İşyeri özellikleri

Madde 12 Bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten işyerleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler bölümünde yer alan genel kurallara uygun olmalıdır.

Ambalajlama, etiketleme, işaretleme ve izlenebilirlik

Madde 13 Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir. Bu genel kurallara ek olan kurallaraşağıdaki gibidir.

a) Ürünlerin içerdiği tuz oranı etiket üzerinde, içindekiler bölümünde ağırlıkça yüzde "%..." olarak belirtilmelidir. Tuz ilave edilmemiş ürünlerde "tuz eklenmemiştir" ifadesi etiket üzerinde belirtilmelidir.

b) Bu Tebliğde yer alan direkt olarak süt veya kremadan elde edilen ve "tereyağı" tanımına uygun ürünlerde ürün adı ile birlikte "geleneksel" ifadesi kullanılabilir.

c) Ürünlerin içerdikleri süt yağı miktarları ağırlıkça yüzde "%... süt yağı" olarak ticari ismin yanında, en az ticari ismin punto büyüklüğünde belirtilmelidir.

d) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin adlandırmaları aşağıda belirtildiği şekilde yapılabilir;

- Süt yağı içeriği %41 den fazla, %62 den düşük olan ürünlerde "yağı azaltılmış" ifadesi,

- Süt yağı içeriği %41 veya daha düşük olan ürünlerde "düşük yağı" veya "az yağı" veya benzeri ifadeler,

- "Dörtte üç yağı tereyağı" yerine "yağı azaltılmış" ifadesi,

- "Yarım yağı tereyağı" yerine "düşük yağı" veya "az yağı" veya benzeri ifadeler kullanılabilir ancak bu adlandırmalarda iki ifade birlikte kullanılamaz.

e) Çeşnili tereyağlarında ve çeşnili tereyağı karışımlarında kullanılan çeşni maddesinin adı "çeşnili" ifadesi yerine kullanılabilir.

Taşıma ve depolama

Madde 14 Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallara uygun olmalıdır. Ayrıca satış noktalarındaki muhafaza sıcaklığı 4 °C' den yüksek olmamalıdır.

Numune alma ve analiz yöntemleri

Madde 15 Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metodları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı ve uluslararası kabul görmüş analiz metodları uygulanmalıdır.

Avrupa Birliği'ne uyum

Madde 16 - Bu Tebliğ, 2991/94 EC sayılı "Sürülebilir Yağların Standardizasyonu" ile ilgili Komisyon Yönetmeliği dikkate alınarak Avrupa Birliği'ne uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

Tescil ve denetim

Madde 17 Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 05/06/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 18 - Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim 05/06/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'a göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

Geçici Madde 1- Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğ' in yayımı

tarihinden itibaren 1 yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

Madde 19 - Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 20-Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

EK

Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağa Ait Süt Yağı Oranları

Ürün Adı	Süt Yağı İçeriği(Ağırlıkça,
Tereyağı	$\%80 \leq \text{Süt Yağı} \leq \%90$
Dörtte üç yağlı tereyağı	$\%60 \leq \text{Süt Yağı} \leq \%62$
Yarım yağlı tereyağı	$\%39 \leq \text{Süt Yağı} \leq \%41$
"%...." süt yağı esaslı sürülebilir ürün	$\%10 \leq \text{Süt Yağı} < \%39$
	$\%41 < \text{Süt Yağı} < \%60$
	$\%62 < \text{Süt Yağı} < \%80$
Sadeyağ	$\%99 \leq \text{Süt Yağı}$
Yayık tereyağı	$\%80 \leq \text{Süt Yağı} \leq \%90$
Çeşnili tereyağı	$\%75 \leq \text{Süt Yağı}$
Çeşnili tereyağı karışımı	$\%62 \leq \text{Süt Yağı} < \%75$

Araştırma Makalesi
ŞANLIURFA'DA ÜRETİLEN VE SATIŞA SUNULAN
SADEYAĞLARIN (Urfa yağı) SERBEST YAĞ ASİTLERİ
BİLEŞİMİNİN BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

A. Ferit ATASOY¹

Hüseyin TÜRKOĞLU²

Yayın Geliş Tarihi: 02.06.2010

Yayına Kabul Tarihi: 30.06.2010

ÖZET

Şanlıurfa ilinde üretilen sadeyağların serbest yağ asitleri içerik ve bileşimini belirlemek için yapılan bu araştırmada, toplam 20 adet sadeyağ örneği incelenmiştir. Araştırma sonucunda Urfa yağında toplam serbest yağ asidi miktarının 79.99 ile 89.54 mg 100 gr⁻¹ sadeyağ arasında değiştiği belirlenmiştir. Yağ asitleri bileşiminin ise, %0.31-0.74 bütirik asit, %0.32-1.06 kaproik asit, %0.25-0.79 kaprilik asit, %1.32-2.65 kaprik asit, %2.54-3.70 laurik asit, %11.12-14.38 miristik asit, %27.62-36.82 palmitik asit, %9.14-14.50 stearik asit, %32.43-38.53 oleik asit ve %0.14-0.54 linoleik asit şeklinde olduğu saptanmıştır.

GİRİŞ

Türkiye'de hemen hemen her bölgede üretilen sadeyağ, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde özellikle de Şanlıurfa'da yaygın olarak üretilerek ticari bir değer kazanmıştır. Bu nedenle bu yağa; "Urfa yağı", "Şanlıurfa yağı", "Urfa sadeyağı" isimleri de verilmektedir. Sadeyağ; süt, krema ve yoğurttan elde edilen tereyağın eritilmesi sonucu oluşan kopuk ve suyun uzaklaştırılması ile elde edilir. Urfa yağı, Şanlıurfa bölgesinin meralarında (Tek Tek dağları, Karacadağ v.d) değişik bitkilerle beslenen küçükbaş hayvan

(özellikle koyun) sütlerinden üretilen yoğurdun yayıklanması sonucu elde edilen tere yağlardan üretilir. Urfa yağına benzer ürünler Asya'da, Orta Doğu'da ve Afrika'da da üretilmektedir. Bu ürün Hindistan'da "ghee" olarak adlandırılmakta, genellikle inek veya buffalo sütü ya da karışımlarından elde edilmektedir.

Orta Doğu'da "maslee" veya "samn" olarak bilinmekte, koyun, kefi veya deve sütünden üretilmektedir. İran'da ise "roghan" olarak isimlendirilmektedir. Ancak uluslararası literatürde Hindistan'da kullanılan ismi bilinmektedir. Ghee'nin %99.6 sut yağı, maksimum %0.3 su ve serbest yağ asidi içermesi, peroksit değerinin ise 1 meq kg⁻¹ ghee'den az olması gerektiği bildirilmektedir (Sserunjogi ve ark., 1998). Nem içeriğinin düşük olması ve antioksidan madde içermesi nedeniyle Ghee oldukça dayanıklı bir üründür (Fearon ve ark., 1998; serunjogi ve ark., 1998).

Kirazcı ve Javidipour (2008), Van piyasasında satışa sunulan sadeyağların kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini araştırdıkları çalışmalarında, lipolitik bakteri ve maya-küf sayılarını sırasıyla 9.9×10^5 ve 6.9×10^5 kob g⁻¹ bulmuşlardır.

Birfok örneğinin serbest yağ asitleri ve peroksit değerleri açısından uluslararası sütçülük federasyonunun (IDF) belirlediği ölçütlerden yüksek olduğunu saptamışlardır. Araştırmacılar elde ettikleri sonuçlara göre, sadeyağ üretimine teknoloji transferi yapılmasını ve geleneksel yöntemle üretim yapan kişilerin eğitilmesi gerektiğini belirtmişlerdir.

Sütten ve yoğurttan elde edilen sadeyağların reolojik özelliklerini inceleyen Kaya (2006), her iki yağın benzer akışkanlık özelliği gösterdiği ve aktivasyon enerjileri arasında bir farkın olmadığını belirtmiştir.

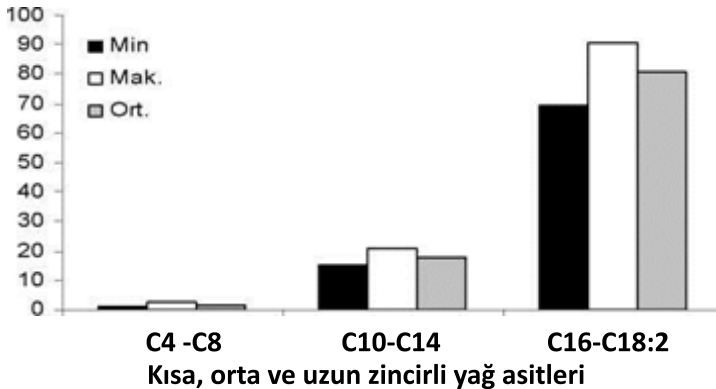
Literatür özetlerinde de görüldüğü gibi sadeyağ ve/veya Urfa yağı hakkında araştırma sayısı oldukça sınırlıdır. Bu nedenle Şanlıurfa'da geleneksel yöntemlerle üretilen sadeyağların serbest yağ asitleri bileşiminin tespit edilmesi amaçlanmıştır.

MATERYAL ve METOT Materyal

Araştırma materyali olarak Şanlıurfa da üretilen ve farklı satış noktalarından sağlanan 20 adet taze sadeyağ kullanılmıştır. Örnekler önceden sterilize edilmiş temiz kavanozlara alınarak hemen laboratuara getirilmiş ve analize alınmıştır. Sadeyağların serbest yağ asitleri oranları (w/w) Şekil 1'de, kısa (C_4 - C_8), orta (C_{10} - C_{14}) ve uzun (C_{16} - C_{18}), zincirli yağ asitlerin miktarları ise Şekil 2'de verilmiştir. Sadeyağlarda, toplam yağ asitleri içerisinde kısa zincirli yağ asitlerin (KZYA) oranlarının düşük olduğu saptanmıştır. Bu durumun bütirik asit (C_4) ve kısmen de kaproik asitin (C_6) suda çözünmesi ve/veya su buharıyla uçmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Sadeyağ benzeri bir ürün olan ghee'nin üretimi sırasında uygulanan ısıl işlem sonucunda KZYA uçtuğu ve bu nedenle miktarlarının düşük olduğu bildirilmektedir (Sserunjogi ve ark., 1998). KZYA özellikle bütirik asit yağlarda acılaşmaya (ransit tat) neden olduğu için serbest halde olması istenmemektedir (Munro ve ark., 1992).

Orta zincirli yağ asitleri olan kaprik (C_{10}), laurik (C_{12}) ve miristik asit (C_{14}) miktarları (ortalama olarak) sırasıyla %1.82, %3.03 ve %12.99, uzun zincirli yağ asitlerinden palmitik (C_{16}), stearik (C_{18}), oleik ($C_{18}:1$) ve linoleik asit ($C_{18}:2$) miktarlarının ise sırasıyla %32.02, %11.90, %36.36 ve %0.29 olduğu saptanmıştır.

Şekil 2. Sadeyağda bulunan kısa, orta ve uzun zincirli yağ asitlerinin miktarları



Tüm örnekler içerisinde palmitik (C16) asitin en yüksek miktarda bulunan doymuş yağ asidi (27.62-36.82 w/w), oleik (C18:1) asitin ise en yüksek miktarda bulunan doymamış yağ asidi (32.43-38.53 w/w) olduğu saptanmıştır. Koyun ve keçi sütünden üretilen tereyağ ve sadeyağlarda en fazla doymuş yağ asiti olarak palmitik asitin (%27.6-30.5) ve doymamış yağ asidi olarak oleik asitin (%19.6-30.1) bulunduğu belirtilmektedir (Sawaya ve ark., 1994). 20 sadeyağ örneğinin 17 tanesinde oleik asit, sadece 3 adetinde (5, 15 ve 16 nolu örnekler) palmitik asit en fazla oranda bulunan yağ asidi olmuştur. Sadeyağlarda bu iki yağ asitine ilave olarak miristik ve palmitik asitlerinde fazla miktarda bulunduğu saptanmıştır. Bu sonuç koyun sütünden üretilen diğer sadeyağ benzeri ürünlerde de bulunmuştur (Özkanlı ve Kaya, 2007; Al-Khalifah ve Al-Kahtani, 1993).

Sadeyağlarda yeterli miktarda su bulunduğu zaman mikrobiyal lipazın aktivitesi sonucunda ransidite gözlenmektedir. Ancak, bu yağda nem içeriğinin düşük olması, fosfolipid ve serbest aminoasitlerin olması depolama stabilitesini artırmaktadır (Achaya, 1997). Bununla beraber Urfa yağında her ne kadar miktarı az olsa bile serbest halde linoleik asit tespit edilmesinden dolayı depolama sırasında oksidasyon ürünleri ve ransit tad meydana gelebilir. Ghee'de depolama sırasında yağ asitlerinin oksidasyonunun ve ransit tadın meydana geldiği bildirilmektedir (Sserunjogi ve ark., 1998).

SONUÇ

Sadeyağ (Urfa yağı) örneklerinin yağ asitleri kompozisyonları arasında önemli farklılıkların olduğu bulunmuştur. Yağ asidi içeriklerinin farklılık göstermesinin nedenleri arasında; hammadde yoğurtun farklı kalitede ve pH değerinde olabilmesi, standart bir üretim metodunun olmaması ve yapılması mümkün olan hileler sayılabilir. Urfa yağının standart bir üretim tekniği ile üretilmesi, kalitesinin ve özelliklerinin korunması için araştırmaların yapılması gerekmektedir. Ayrıca, yağ asitleri içeriği depolama sırasında değiştiği için sadeyağlar için uygun ambalaj malzemesi ve depolama koşullarının saptanması için çalışmalar yapılmalıdır.

Basında Urfa Yağı

Hürriyet / Ekonomi

2 Eylül 2012

“Urfa sade yağı' için AB desteği

Baklavacı Nejat Güllü'nün, hammadde üretimi için yeni yatırım yapacak.

Nejat Güllü, Güllüoğlu baklavasına kokusunu ve tadını veren 'Urfa sade yağı' ile diğer süt ve süt ürünlerini artık kendi üretecek. Şanlıurfa'da yaklaşık 5 milyon lira değerinde yatırım yapacak Güllüoğlu, AB normlarında süt işleme tesisi kuracak. İki dönümü kapalı olmak üzere beş dönümlük arazi üzerine kurulacak tesiste, üretim yapılacak.

Nimet Geldi Ekine / Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü

YAPIKREDİ YAYINLARI

Ekin, buğday ve ekme, dünya tarihinde kültür tarımını başlatan ilk bölgelerden biri olan Anadolu'da yaşayanların adeta genlerine sinmiştir. Bugün bile, ekmeksiz bir yaşamı düşünemez insanımız. Yoksul olsun, varıl olsun fark etmez; önce ekme lokmasını ağzına atar, sonra tabağındaki zeytini, peyniri, eti ekmeğine katk eder. Oysa Batılı ülkelerden birinde olsaydınız, insanların yemek biçiminin daha değişik olduğunu hemen görürdünüz: Çatal önce tabağa gider, sonra el ekme lokmasına yönelir. Bizde ekme azık, onlardaysa katkıdır; biz önce ekmele başlarız, onlar ise yiyecek. Ancak, kültürler farklı olsa da ekme tutkusu tüm insanları birleştirir. Geçmişten günümüze, kıtadan kıtaya, bir iklimden ötekine, ülkeden ülkeye, coğrafya ve kültüre göre, adları, yapılış biçimleri pişirme teknikleri ve tatları ne denli değişik olursa olsun, ekme başlı başına bir yiyecek, hem de vazgeçilmez bir katkıdır insanlar için. Bu yüzden de, "dünyada en çok üretilen ve tüketilen temel besin kaynağı hangisidir?" sorusu kimseye zor gelmez; yanıt bellidir çünkü: Ekme. Ana sütümüzün eşsiz lezzetini sadece ekme bulabiliriz yeniden. Fransız için has buğday unundan baguette yani baston ekmeği, Türk için somun ve

pide, Amerikalı için susamlı burger ekmeği, İsveçli için çavdar ekmeği, Hintli için darı unundan chapati, Meksikalı için mısır unundan tortilla ulusal kimliğinin bir parçasıdır. Tıpkı, bir Japon veya Çinli için bir kâse haşlanmış pirincin ya da bir Afrikalı için kinoa tohumlarından öğüttüğü undan yaptığı ekmeklerin ifade ettiği anlamı taşırnlarda. İlkokul dönüğü, o zaman liseli genç kız olan rahmetli Gülen teyzemle koca bir ekmekten kestiğimiz "çeyrek"lerin içine halis Urfa yağı sürüp hafif erimesini bekledikten sonra atıştırdığımızda duyduğumuz keyfi nasıl unutabilirim? Urfa yağı artık bulunmaz oldu da, mis kokulu Ramazan pidelerinin veya fırından yeni çıkmış susamlı simitlerin saltanatı hâlâ sürmüyor mu? İster yufka, ister pide, isterse somun olsun, ekmeksiz yapamayız; kahvaltıdan yemeğe, her şeyle o kadar güzel gider ki, öğün fark etmez. Türkiye'de kişi başına yılda ortalama 190-200 kilo ekmek tüketiliyor; günde yaklaşık 300-400 gr. yani. Boşuna değil: Bir kilosunda 2400 kalori sağlayan ekmek, gerçek bir karbonhidrat ve protein deposudur. Ayrıca, özellikle buğday ekmeğinin, zengin bir B vitaminleri kaynağı olduğu biliniyor. Ama ekmek sadece bir temel gıda değil, aynı zamanda Tanrıların lütfudur. Tanrılar esip gürleyince onların kızgınlıklarını yatıştırmak, bol ekin verdiklerinde de onlara şükür için sunulan adaktır. Bir Musevi'nin Tanrıya (Yehova) sunduğu ekmek mayasız olmalıdır. Bir Hıristiyan için ekmek İsa'dır. Bir Müslüman için ekmek kutsal bir yiyecektir, yere düşünce öpüp alna götürülecek kadar kutsal. Ekmek hem bir uygarlık simgesi, hem kültürel bir değer, hem bir nimet, aynı zamanda alın terinin hak edilmiş karşılığıdır. "Ekmek parası"nı çıkarmak için çalışır, çabalarız; ekmek aslanın ağızındadır çünkü. Çocukluğumda, Kadıköy rıhtımına mavnalarla getirilen un çuvallarını kıyıya taşıırken başlarına taktıkları yarım çuvallara karşın, tümünden una bulanana baldırı çıplak işçilerin sallanan kalasların üzerinde akıttıkları terin görüntüsü de gözlerimden silinmedi. Ekmek kavgasının alın teriydi bu, zahmet kokan; geçinmek kolay değil ki. Ekmek, "gramajı ve fiyatıyla" gerçek bir enflasyon terazisidir. Ekmekler ufalırken, biliriz, insanlar mutsuzlasın

Nimet Geldi Ekine, Anadolu'daki peynir ve zeytin/zeytinyağı serüvenle-rimin ardından beni yeni ufuklara taşıyan

yolculuklarımdan üçüncüsü oluyor. Anadolu'nun kültürel zenginliklerinin unutulmaması yönünde verdiğim uğraşlardan birinin konusunun da ekmek olması elbette doğal: Dünyada kişi başına en çok tahıl tüketilen ülkelerden biri olan ülkemizde, ekmeğin öyküsünü nasıl ihmal edebiliriz? Tarih öncesinden günümüze, nice uygarlıklara beşiklik etmiş olan Anadolu'nun değişik ekmekleri, çörekleri, börekleri ve ekmekli yemekleriyle de bize anlatacağı ne kadar çok şey vardı. "Nimet Geldi Ekine - Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü" de bundan önceki çalışmalarım gibi, her şeyden önce kültür ağırlıklı bir deneme. Uzmanların kaleme alması gereken teknik içerikli bir kitap değil. Türkiye'nin kültürel zenginliklerinden birini daha sizinle paylaşmaya yönelik içten bir çaba olmaktan öte bir amacı yok. Marmara'dan Ege'ye, Karadeniz'den Doğu'ya, Güneydoğu'ya, Akdeniz'den İç Anadolu'ya sürdürdüğümüz yaklaşık sekiz bin kilometrelik bu uzun keşif, bilgilenme ve görüntüleme yolculuğunda bizlere her türlü kolaylığı gösteren konuksever ve zaman cömerdi köylü, kasabalı ve kentli güzel insanlarımıza teşekkür borçluyuz. Türkiye'nin geleneksel ekmekleri konusunda öncü çalışmaları bulunan Hâmit Zübeyr Koşay ve Akile Ülkücan (Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı), Sait Tahsin Tekeli (Türkiye'de Köy Ekmekleri ve Tekniğı), Burhan Oğuz (Türkiye Halkının Kültür Kökenleri) ve Bahaeddin Ögel'e (Türk Kültür Tarihine Giriş) de buradan şükran duygularımızı iletmeyi unutmuyoruz.

Artun Ünsal

www.maksimum.com / **Türkiye'nin en iyi 10 baklavacısı**

Türk tatlıları arasında baklavanın yeri bir başka. Görünüşü ile sizi çağırır, bir kez tadınca da ikinci çatalı almanız kaçınılmazdır. İyi birtatlıcıdan alınmış baklavanın yerini hiçbirşey tutamaz.

Baklava denince akla ilk önce Antep gelir ama, Antepi ustalar ülkenin dört bir yayına dağıldığından pek çok şehirde lezzetli baklavaların tadına bakmak mümkün. Bir rivayete göre erkekler daha çok fıstıklı, kadınlar ise cevizli baklavayı seviyor. Baklava hamurunu en iyi erkek ustalar açıyor, çünkü oklavayı kullanırken

güç sarf etmek gerekiyor. Baklava yapımında usta kadaroklava da önemli biryertutuyor.

Oklava mutlaka armut ağacından, baklavayı pişirmek için kullanılan odun da meşe ağacından olmalı. Bugün baklavanın light olanı da, aloe vera'lı olanı da var.

EN İYİ 10

1. Karaköy Güllüoğlu - İSTANBUL
2. İmam Çağdaş - ANTEP
3. Hacı Baba-ANKARA
4. Seyidoğlu-İSTANBUL
5. Hacıbozanoğlu - İSTANBUL
6. Karacaoğlu -ANKARA
7. Seç-ADANA
8. Dedeoğlu- İSTANBUL
9. Ünlüoğlu -ANTALYA
10. Cemil Baba-İZMİR

KARAKÖY GÜLLÜOĞLU-Meteorolojiye göre hamur açılıyor

Karaköy'ün sembolü Galata Kulesi'ni logo olarak kullanan Nadir Güllü, babasının kurduğu Karaköy Güllüoğlu'nu kardeşiyle birlikte yönetiyor. Yurtdışına bile baklava satıyorlar. Nadir Bey, baklavanın özelliği şerbettedir diyor. Şerbeti çok koyarsanız ağır çekiyorama lezzetli olmuyor, yerken boğazı yakıyor.

En yeni ustaları 30 yıllık. Günde 70 bin adet baklava üretiyorlar. Hammaddesini yöresinden ve mevsiminde alıyorlar. Fıstık eylül-ekim ayında Antep'ten, ceviz Karahisar tarafından geliyor.

Şekeri, baklavayı yumuşatmasın diye kıraç bölgelerin pancarlarından seçiyorlar. Yağı Urfa yaylalarından alıyorlar. Her gün meteorolojiyi arayıp hava durumunu soruyorlar. Çünkü dışarıda soğuk hava varsa o gün hamuru sert yağdırmamak gerekiyor. Hava sıcaksa da tam tersi.

Karaköy Katlı Otopark altı. Tel: (212)293 091910

İMAM ÇAĞDAŞ - Unu Harran Ovası'ndan

Gaziantep'te baklava denince akla gelen ilk isimlerden. Geçmiş 126 yıllık. İmam Çağdaş Lokantası, haklı şöhretini uzun yıllardır koruyor.

Ürettikleri baklavanın lezzetinin Harran ununda ve kullanılan fıstıkta saklı olduğunu söylüyorlar. Harran Ovası'nda yetişen ve diğerlerine göre daha sert olan buğdaydan üretilen un, yufkanın ince olmasını sağlıyor. Antepfıstığı ise ürün tam olgunlaşmadan toplanıyor.

Böylelikle boz iç denilen fıstık hem daha yağlı ve lezzetli, hem de tam yeşil oluyor.

Uzun Çarşı No: 14. Tel: (342) 231 26 78

HACI BABA-Babadan oğula geçen lezzet

Baklavacı Hacıbaba, altı kuşaktır baklava yapıyor. Babadan oğula geçen mekanın bugünkü işletme sahipleri Mehmet Ali, Abdullah ve Abdurrahman Baday kardeşler. Ankara'da dört subesiyle veriyor.

Şerbetin dökümü ile baklavanın fırından çıkış zamanlarının iyi ayarlanması ve kaliteli malzeme gerekiyor.

Hacıbaba'da baklavanın yağı Şanlıurfa'dan, fıstığı Gaziantep'ten, cevizi ise Niksar'dan geliyor. Sabah 08.30'dan akşam 20.00'ye kadar açık.

Müşterileri arasında siyasetin önemli isimleri var. Konya Yolu No: 74 Balgat. Tel: (312) 284 06 06

SEYİDOĞLU-Aloevera'lısı bilevar

Laleli'de dükkanı olan Gaziantep'te Habeş Seyidoğlu'nun baklavaları İstanbul Beylikdüzü'ndeki fabrikada üretiliyor.

Buradan da kent geneline yayılmış mağazalarında satışa sunuluyor. Baklavaların sırrı un, şeker, yağ, fıstık ve cevizin en iyilerini, en iyi ustaların kullanmasında saklı.

Gaziantep'te Habeş Seyidoğlu'nun baklavaları 12 kat hamurdan oluşuyor. Spesyaliteleri arasında Aloe vera'lı

baklavalarda var. Nasıl yapıldığı meslek sırrı olarak söylenmiyor ama Aleo Vera'nın sıvısı ya şerbetleme ya da pişirilmeden önce baklavanın içine katılıyor.

Ordu Caddesi No: 287, Laleli. Tel: (212) 458 24 24

HACIBOZANOĞLU - Fıstık Antep, yağ Urfa'dan

Hacıbozanoğlu ailesinin 3'üncü kuşağı tarafından işletilen Laleli'deki Hacıbozanoğlu'nun baklavaları Bahçelievler'deki fabrikalarında üretiliyor. Lezettinin kaliteli malzeme ve iyi işçilikten kaynaklandığını söylüyorlar.

Daha olgunlaşmamış yeşil fıstıkları Gaziantep'ten ve Urfa'dan getiriyorlar.

Baklavanın yağı ise Urfa'nın köylerinden getirtiliyor. Hacıbozanoğlu'nun baklavaları 20-22 kattan oluşuyor. Şirkette uzun yıllar çalışmış ve konularında uzman olan ustalar hamurları incecik açıyor.

Ordu Caddesi No: 279, Laleli. Tel: (212) 518 69 20-21

KARACAOĞLU-Dünya Kalite Ödülü'nü aldı

Fatih Karaca'nın işlettiği Baklavacı Karacaoğlu, 1972'den beri hizmet veriyor. Kurucusu Hüseyin Karaca. Ankara'da 7 şubesi var. 2002 yılında gıda sektöründe Dünya Kalite Ödülü'ne layık görülmüş. Karaca, baklavanın Türkiye'ye ait olduğunu kendisinin böylece ispatladığını vurguluyor. Sloganları ise 'Sevgiyle yoğurulmayan hamur baklava olmaz'.

Malzeme Türkiye'nin çeşitli noktalarından getiriliyor. Özellikle ağustos ayında toplanan fıstık Gaziantep'in Nizip bölgesinden, sert buğdaydan yapılan un Harran Ovası'ndan, tereyağı Şanlıurfa Ceylanpınar'ı ve Siverek'ten, ceviz Tokat Niksar bölgesinden geliyor.

7.00-22.00 arası açık. Şubelerdeki baklavalar İncek'te bulunan fabrikada hazırlanıyor.

Necatibey Caddesi No: 30-A. Tel: (312) 230 43 44

SEÇ Baklavası

Otobüs filosuyla tanınan Seç firması, Adana'da aynı isimle baklavada marka oldu. Gaziantep'in ünlü baklavasını Adana'ya günlük olarak getiren Seç Turizm, Atilla Altıkat terminalinde ve Merkez Otogardaki büfesinde Adanalıların ağzını tatlandırıyor.

Öğle saatlerine doğru vitrindeki yerini alıyor, akşam saatlerinde tepsilerdolusu baklava tüketiyor.

Un, yağ ve fıstıkta birinci kalite malzeme kullanımı ve işçilikteki titizlik Seç Baklavaları'nı ön plana çıkaran özellikler. Bolca konan Antepfıstığı iri parçalarşeklinde kullanılıyor.

Atilla Altıkat Terminali. Tel: (322)45863 33-34

DEDEOĞLU - Baklavası 30 katlı

Nişantaşı Valikonağı'nın yanı sıra İstanbul'da dört şubesi daha var. Fabrikaları İkitelli'de. Sabah 07.30'da açılan şubeler gece 22.00'ye kadar açık. Lezzetlerinin sırrı birinci kalite hammadde kullanmaktan geçiyor.

Yağları Urfa'dan, fıstıkları Gaziantep'ten geliyor. 1952 yılından bu yana İstanbul'da baklava satan Dedeoğlu'nda baklava 30 kattan oluşuyor. Baklavanın kaliteli olmasında ustalarının da payı büyük.

Valikonağı Cad. No: 109, Nişantaşı. Tel: (212)247 0044

ÜNLÜOĞLU -Antalya'nın baklava marketi

Kahramanmaraşlı Mehmet Gözalıcı'ya ait olan Gaziantep Ünlüoğlu Baklavaları, Antalya'da hizmet veriyor. Dönerciler Çarşısı'nda 1988 yılında açılan baklava marketi, 1996'dan bu yana yeni yeri olan Metin Kasapoğlu Caddesi'nde hizmet veriyor.

Mekan sahibi Mehmet Gözalıcı üzerinde süt kaymağı ile verdikleri fıstıklı tel kadayıfını öneriyor

Yeşilbahçe Mah. Metin Kasapoğlu Cad. Narenciye Kavş No: 181/4. Tel: (242)311 95 37

CEMİL BABA - Ünlülerin baklavacısı

İzmir İnönü Caddesi üzerinde hizmet veren Baklavacı Cemil Baba, bir aile şirketi. Tokatlı Çardak Ailesi tarafından kurulan mekanı Cemil Çardak ve oğlu Tuncay Çardak yönetiyor. Baklavalarının özelliği, Urfa'da özel olarak yetiştirilen koyunlardan elde edilen sade yağ kullanılması.

Fıstık Antep'ten, ceviz Tokat Niksar'dan geliyor. Sayıları 10'u bulan baklava ustalarının en yenisi 20 yıllık bir geçmişe sahip.

Müdavimleri arasında İbrahim Tatlıses, Bülent Ersoy gibi isimlerin yanı sıra bakanlar, milletvekilleri yer alıyor.

Baklavanın yanı sıra su böreği ve kadayıf gibi diğer Türk tatlıları da satılıyor.

İNÖNÜ Caddesi No: 201/A İzmirspor Meydanı, Hatay. Tel: (232) 255 03 32

Danışman: ATEŞNET PATENT Ahmet ATEŞ (Marka Patent Vekili)

SADEYAĞ

Bisikletin zincirine sürünce tıkr tıkr çalıştıran, menteşelerin sesini kesen, zeytinli olanın mucizeler yarattığı, hayatı hafifleten, bir dirhemi bin ayıp örten, Fatih Sultan Mehmet'e gemileri yürüten, içinden kıl çekilen, annelerin yedirmeye çalıştığı ekmeği boğazdan kaydıran temel malzeme... Besin piramidinin en tepesinde duran, modern teknoloji ile artık adı biodizel olan yağ, hayatımızda hiç şüphesiz en az tüketilmesi gereken ve bir o kadar önemli bir besindir.

Biz de **Şanlıurfa Ticaret Borsası** olarak Urfa Sade Yağı'nın Coğrafi İşaretini almak için **C2013/015** sayılı başvuru numarası ile Türk Patent Enstitüsü'ne başvuru yapmış bulunmaktayız.

