

EKMEKLİK UNA PATETES UNU KATILMASI

Prof. Dr. Refet SEÇKİN

1947 yılında A.Ü. Ziraat Fakültesini bitirmiş, 1954 yılında asistan olarak göreve başlamış, 1958 yılında doktor unvanını almıştır.

1960 yılından başlayarak iki yıl süre ile Amerika Birleşik Devletleri'nde çalışmalar yapmış, 1966 yılında «Tavlamaların Belirli Türk Buğdayı Çeşitlerinin Terkip ve Teknolojik Vasıfları Üzerindeki Tesirlerine Ait Araştırma» adlı çalışması ile yapılan anlaşma gereğince de 1.8.1969 - 21.3.1970 tarihleri arasında Batı Almanya Hububat Araştırma Enstitüsünde araştırmalar yapmıştır.

1976 yılında profesör olmuş, halen A.Ü. Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kürsüsü Başkanı olarak çalışmaktadır.

Patates unu, buğdayın kit olduğu zamanlarda bilhassa harp yıllarında, belli bir süre ekmeçlik una katılmıştır. Birinci ve ikinci dünya savaşlarında, halkın ekmeçlik ihtiyacını karşılamakta ekmeçlik una patates ununun katılması bir tedbir olarak düşünülmüş ve uygulanmıştır.

Patates unu, ekmeğe % 2-3 ve % 6 ve daha fazla olmak üzere iki düzeyde katılmaktadır. Bunlardan % 2-3 oranında patates unu, normal beyaz ekmeğe, çavdar ekmeğine ve kepekli ekmeğe katılmaktadır. Bu uygulamada ekmeğe patatesin katıldığını bildirmeye zorunluluk yoktur. Oysa % 6 ve daha fazla patates unu katıldığı zaman ekmeğin patatesli olduğunun açıklanmasında zorunluluk vardır. Ekmeğe patates unu % 6 katıldığında, ekmeğin tad ve lezzetinde patates tadı hissedilemiyorsa da, ekmeğin tadının değiştiğine işaret edilmektedir. Buna göre, ekmeğe tad değişikliği patates unu % 6 oranında katıldığı zaman başlamaktadır. Ekmeğe patates unu % 15 oranında katıldığında ekmeç çok belirgin olarak patates tad ve lezzetini vermektedir. Tad ve lezzet, diğer gıda maddelerinde olduğu gibi ekmeğe de önemli bir faktördür.

Yapılan bütün laboratuvar araştırmalarında görülmektedir ki patates ununun hamura katılması, katılan miktarda orantılı olarak unun su kaldırmasını artırmaktadır. Diğer bir deyimle hamurun miktarı artmaktadır. İşte patatesli ekmeğin, normal ekmeçten biraz daha yumuşak ve biraz daha geç bayatlaması bu su ile ilişkili görülmektedir.

Teknolojik araştırmalarda elde olunan bulgulara göre, patates ununun % 4 den fazla katılması buğday ununun yoğurma özelliklerini kötü yönde etkilemektedir. Patates ununun etkisi un tiplerine göre de değişmektedir. Una % 4 oranına dek patates unu katıldığında ekmeç hacminde değişme olmamaktadır. Ancak patates unu % 4 den fazla katıldığında ekmeç hacmi azalmaktadır. Hacim ekmeçte önemli bir kalite faktörüdür.

Patates unu toz ve granül halde olmak üzere iki şekilde bulunur. Granül halinde olanın kullanılması daha kolaydır; Toz halinde olanın ise unla iyice karışması gerekmektedir. Aksi halde, yoğurma sırasında topaklaşma meydana gelmektedir.

Ekmeklik una patates unu katılmasının doğuracağı sonuçları üç noktada açıklamak mümkündür.

1. Ekmeklik una patates unu katılması, ekmek fiatını artıracaktır. Şöyleki; 5-7 kg. patatesten bir kilo patates unu elde olunmaktadır. Bir kilo patates üreticiye 2 liraya mal olmaktadır. Fabrikaya 2.5 liraya mal olduğu ve ortalama 6 kg. patatesten 1 kg. patates unu elde olunacağı hesap edilirse, bir kilo patates ununun ham madde tutarı 15 liradır. Buna 15 lira da işleme giderleri eklenirse, 1 kg. patates ununun fiatı en azından 30 liradır. Ekmeklik una % 30 oranında katıldığı kabul edilirse ve 280 adet yarım kiloluk ekmek elde olunacağı düşünülürse, bir ekmeğe yansiyacak fiat artışı 30 kuruş olacaktır.

Burada konunun bir başka açıdan ele alınışı da şöyledir: 6 kg. patatesten 1 kg. patates ununun elde edilmesinde enerji tüketimi ortalama 2900 kaloridir. Bu kalorisi 4000 olan kömürün 700 gramını, kalorisi 10.000 olan akaryakıtın ise 290 gramını karşılamaktadır. Enerji dar boğazı içinde olan ülkemizde, acaba enerjiyi patates unu üretimi yerine daha önemli bir maddenin üretiminde kullanmak ülkemiz çıkarları ile daha iyi bağdaşmaz mı?

2. Ekmeklik una patates unu katılması gluten miktarını azaltmaktadır. Esasen gluten kalitesi iyi olmayan unlarımızda bir de gluten miktarının azalması; ekmek hacminin küçülmesine, ekmek kalitesinin düşmesine ve bunların sonucu olarak da ekmek zayıflatılmasına neden olacaktır.

3. Patates unu katıldığında, ekmeğin pişmesi sırasında ekmekten suyun buharlaşarak uzaklaşması güçleştiğinden, ekmekte rutubet miktarı fazla olmaktadır. Bu da gıda tüzüğü yönünden sakıncalıdır.

Ülkemizde patates üretimi 2.7 milyon ton kadardır. Bunun 450 bin tonunun tohumluk olduğu, 2 milyon tonun da halkımız tarafından tüketildiği düşünülürse gariye az bir miktar kalmaktadır. Almanya'da nüfus başına patates tüketimi ülkemizdekini 4-5 katıdır. Bu durumda, halka patates yeme alışkanlığını sağlayarak, patates tüketimini bu yönden artırmak, kanımca patatesin değerlendirilmesinde en geçerli çözüm yoludur.

Aradaki buğday farkını satarak ülkeye döviz getirme düşüncesine gelince: bu işin ekmeklik una patates unu yerine soya ununun katılarak yapılmasını, başta halkın beslenmesi olmak üzere, ülkemiz bitkisel yağ açığının kapatılması açısından da yararlı olacağı kanısındayım.

LİTERATÜR

Treadway, Treadway, R.H. Potato Flour and its use in the Baking Industry. Bakers Digest (1949).

