

Mevlevi Tatlısı Üretimi ve Kimyasal Bileşimi

Esra ARSLAN, Onur GÜNEŞER, Ayşegül KIRCA

ÇOMÜ, Mimarlık-Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

ÖZET

Mevlevi tatlısı, 13. yüzyılda Mevlevihanelerde hazırlanan mistik özelliğe sahip bir tatlıdır. Zengin içeriğinden dolayı yüksek enerji değerine sahip doğal bir gıda ürünüdür. Hurma, kurutulmuş üzüm, kayısı, incir ve ceviz, badem, fındık gibi sert kabuklu meyveler ile susam, haşhaş ve çeşitli baharatların karışımından oluşmaktadır. Bu çalışmada, Mevlevi tatlısının en fazla tüketilen altı çeşidi seçilerek bunların bazı bileşim özellikleri belirlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Mevlevi tatlısı, hurma, kayısı, incir, sert kabuklu meyve

ABSTRACT

Mevlevi dessert is a mystic food that is prepared in the Mevlevi dergah in the 13th century. It is a natural food product with a high nutritional value. It is composed of date palm, raisin, apricot, fig, and nuts such as walnut, almond and hazelnut, and various species. In this study, some analytical properties of six different varieties of Mevlevi dessert which are commonly consumed were determined.

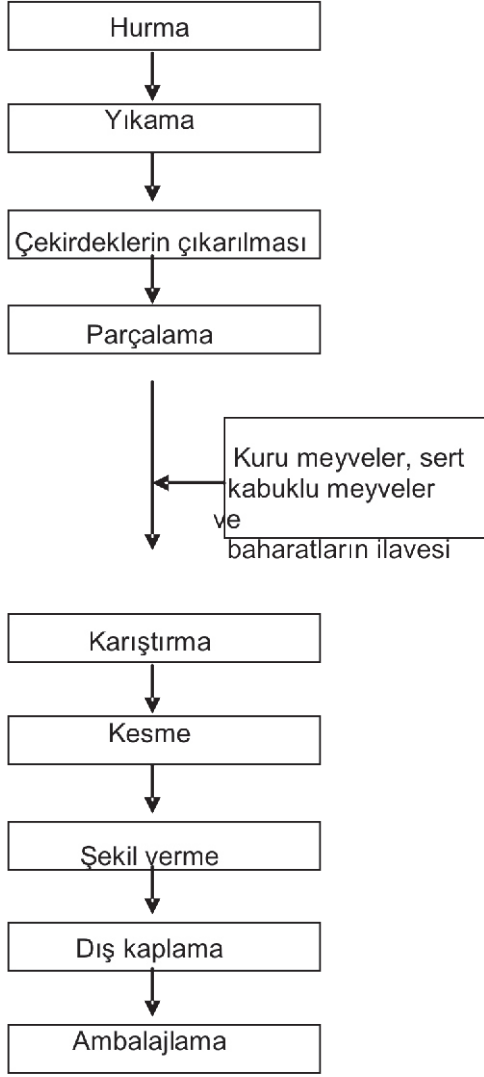
Key words: Mevlevi dessert, date palm, apricot, fig, nuts

GİRİŞ

Mevlevi tatlısı, 13. yüzyılda yaşamış ünlü filozof

Mevlana'nın sevgi ve hoşgörü üzerine kurduğu Mevlevilik felsefesini yaymak ve yaşatmak amacıyla kurulan Mevlevihanelerde hazırlanan ve semah gösterilerinden sonra orada bulunan konuklara ikram edilen mistik özelliğe sahip bir tatlıdır. Yüzlerce yıl önce mevlevihanelerde mesir macunu gibi şifa amaçlı kullanılan Mevlevi tatlısı, dünyanın en büyük Mevlevihanesinin bulunduğu Çanakkale'nin Gelibolu ilçesinde bir işletmeci tarafından yıllar sonra yeniden üretilmeye başlanmıştır [1]. Bu tarihi tatlı, doğal ve sağlıklı bir ürün olarak tüketicilerin büyük ilgisini çekmektedir.

Yirmi dört farklı çeşidi bulunan Mevlevi tatlısı hurma, kurutulmuş üzüm, kayısı, incir ve ceviz, badem, fındık gibi sert kabuklu meyveler ile susam, haşhaş ve çeşitli baharatların karışımından oluşmaktadır. Mevlevi tatlısının bileşimi ürünün çeşitlerine göre farklılık göstermekle birlikte, bileşimin büyük çoğunluğunu hurma meyvesi oluşturmaktadır. Hurma meyvesi yıkanıp çekirdeklerinden ayrıldıktan sonra parçalanmakta ve daha sonra üretilecek çeşide göre arzu edilen kuru meyveler (kayısı, incir, üzüm), sert kabuklu meyveler (ceviz, badem, fıstık) ve çeşitli baharatlarla karıştırılmaktadır. Karıştırma işleminden sonra da ürüne şekil verilerek haşhaş ya da susamla kaplama işlemi gerçekleştirilmektedir (Şekil 1).



Şekil 1- Mevlevi Tatlisi Üretim Tekniği

Mevlevi tatlisi, zengin içeriğinden dolayı yüksek bir enerji değerine sahiptir. Üretiminde un, yağ ve şeker katkısı bulunmadığından herkesin rahatlıkla tüketebileceği doğal ve sağlıklı bir gıda ürünüdür. Ayrıca, zengin lif içeriğiyle de insan sağlığı açısından büyük önem taşımaktadır. Bilindiği gibi, diyet lifi sindirim sisteminde salgılanan enzimler tarafından hidrolizlenemeyen polisakkarit ve lignin gibi bileşiklerden oluşmakta ve kolon kanseri, apandisit, hemoroit, diş hastalıkları, şişmanlık, şeker hastalığı ve kronik kalp hastalıkları gibi hastalıkların oluşum riskini azaltmada etkili olmaktadır [2].

Mevlevi tatlisi, aynı zamanda zengin bir vitamin ve mineral kaynağıdır. Ürünün bileşiminin büyük bir kısmını oluşturan hurma meyvesinde en az 15 farklı mineral madde ve 6 farklı vitamin bulunmaktadır. Hurmanın, özellikle yüksek düzeydeki magnezyum ve fosfor içeriğiyle, kemik hastalıklarının iyileşmesi ve dişlerin güçlenmesinde etkili olduğu bilinmektedir. Ayrıca, hurma meyvesinde kanseri önlemede ve bağışıklık sistemi fonksiyonunda büyük bir öneme sahip olan selenyum bulunmaktadır. Bunun yanı sıra, hurmada bulunan proteinin 23 farklı aminoasit içeriğine

sahip olduğu ve bu aminoasitlerden bazılarının elma, portakal ve muz gibi en çok tüketilen meyvelerde bile bulunmadığı bildirilmektedir [3]. Diğer yandan, hurmanın içerdiği fenolik maddeler sayesinde antioksidatif ve antimutajenik özelliklere sahip olduğu belirtilmektedir [4, 5].

Hurmanın yanı sıra kayısı, incir, üzüm gibi Mevlevi tatlısının bileşiminde yer alan diğer meyveler de zengin vitamin ve mineral içerikleri ile beslenmede büyük önem taşımaktadırlar. Kayısı, β -karoten, A ve C vitaminleri ile selenyum açısından zengin bir meyvedir [6]. Ayrıca, yüksek düzeydeki potasyum içeriğiyle kalp yetmezliği, böbrek hastalıkları, hepatit ve siroz tedavisinde olumlu etkilere sahiptir. İncir ise kalsiyum, fosfor, magnezyum ve demir açısından zengin bir kaynaktır [7]. Kuru üzüm de, sahip olduğu yüksek miktardaki demir ile kan hücrelerinin oluşumuna katkıda bulunmaktadır.

Üretiminde kullanılan fındık, ceviz, badem gibi sert kabuklu meyveler Mevlevi tatlısına kazandırdıkları lezzetin yanı sıra ürünün yapısını iyileştirmekte ve içerdikleri bileşenlerle de ürünün fonksiyonelliğini artırmaktadırlar. Badem yüksek miktarda çinko içerdiği gibi, önemli aminoasitler ve antioksidanlarca da zengindir. Ceviz, sütlü ve gevrek tadının yanı sıra iyi bir enerji kaynağıdır ve protein açısından çok zengindir. Ayrıca, kalsiyum, fosfor, potasyum, magnezyum, bakır, çinko ve demir içeriğiyle eşsiz bir mineral kaynağıdır. Yüksek oranda B vitamini içerdiği için de sinir sistemini onarıcı etkiye sahiptir. Oleik asit açısından oldukça zengin olan ceviz ve fındığın, kolesterol yükselmesini önlemede ve kalp damar hastalıkları ile kanser riskini azaltma da etkili olduğu bildirilmektedir [8]. Ayrıca, merkezi sinir sisteminin işleminde hayati bir rol oynayan folik asit, ceviz, badem ve fındıkta bol miktarda bulunmaktadır [2].

Mevlevi tatlisi üretiminde yüzey kaplayıcı olarak kullanılan susam ve haşhaş, tatlıların birbirine yapışmalarını ve nem kaybını önlemektedir. Ayrıca, aroma geliştirici olarak da görev almaktadırlar. Mevlevi tatlısının içeriğinde bulunan baharat çeşitleri ise, bir yandan ürüne hoş bir aroma sağlarken, diğer taraftan sahip oldukları antimikrobiyal bileşikler ile hem ürünün raf ömrünü arttırmakta hem de vücuda direnç kazandırmaktadırlar.

Bu çalışmada, yirmi dört farklı çeşiti bulunan Mevlevi tatlısının en fazla tüketilen altı çeşidi seçilerek bunların bazı bileşim özellikleri belirlenmiştir.

MATERYAL VE METOD

Materyal

Çalışmada materyal olarak, hurma, incir ve kayısı olmak üzere 3 farklı bileşimde hazırlanmış ve 2 farklı kaplama materyali (susam ve haşhaş) ile kaplanmış toplam 6 çeşit Mevlevi tatlisi örneği kullanılmıştır. Örnekler, bu ürünün üretildiği tek yer olan "A. Laçın Tatlıları" firmasından (Gelibolu, Çanakkale) temin edilmiştir. Tüm örnekler, ilgili firmadan üretiminin yapıldığı ilk gün alınmış olup, analizler tamamlanincaya kadar +4 °C'de muhafaza edilmiştir.

(Orion 3 Star, USA) ile saptanmıştır. Toplam asit tayini titrasyon yöntemine göre gerçekleştirilmiş ve tüm örneklerde susuz sitrik asit cinsinden g/100 mL olarak hesaplanmıştır [9]. Nem miktarı, halojen lamba ısıtma sistemli nem tayin cihazı ile (Ohaus MB45, Switzerland) belirlenmiştir. Toplam yağ, kül ve protein tayinleri ise Başoğlu ve Uylaşer (2001)'e göre yapılmıştır [9]. Toplam ve indirgen şeker tayini, indirgen şekerlerin, fehling çözeltisinde bulunan bakır-2 oksidi, suda çözünmeyen bakır-1 okside indirgemesi ilkesine dayalı Lane-Eynon yöntemine [10], ham lif tayini ise Altuğ ve ark. (1993)' e göre yapılmıştır [11]. Askorbik asit tayini ise 2.6-diklorofenolindofenol-ksilen ekstraksiyon metoduna göre spektrofotometrik olarak yapılmıştır [12].

SONUÇ ve TARTIŞMA

Hurma, incir ve kayısı olmak üzere 3 farklı bileşimde hazırlanmış ve 2 farklı kaplama materyali ile kaplanmış toplam 6 çeşit Mevlevi tatlısı örneğinde Tablo 1'de belirtilen analizler yapılarak, bazı genel bileşim özellikleri belirlenmiştir. Haşhaş ile kaplanmış Mevlevi tatlısı örneklerinin bileşim özellikleri Tablo 1'de, susam ile kaplanmış Mevlevi tatlısı örneklerinin bileşim özellikleri ise Tablo 2'de gösterilmiştir.

Tablo 1. Haşhaş ile kaplanmış Mevlevi tatlısı örneklerinin bazı bileşim özellikleri

	Örnek		
	SH ^a	SI ^b	SK ^c
pH	7,4	7,5	7,2
Toplam asit* (g/100 g)	0,15	0,14	0,20
Kurumadde (g/100g)	81,78	81,36	77,81
Kül (g/100g)	1,97	2,06	2,35
İndirgen şeker (g/100g)	41,62	41,21	41,01
Toplam şeker (g/100g)	44,58	44,07	42,03
Protein (g/100g)	5,40	5,67	6,53
Yağ (g/100g)	3,10	2,40	2,90
Ham lif (g/100g)	4,71	4,21	6,35
Askorbik asit (mg/100g)	1,30	1,10	7,20

*Susuz sitrik asit cinsinden

^aHH: Haşhaş ile kaplanmış hurma yoğunluklu içeriğe sahip Mevlevi Tatlısı örneği

^bHİ : Haşhaş ile kaplanmış incir yoğunluklu içeriğe sahip Mevlevi Tatlısı örneği

^cHK : Haşhaş ile kaplanmış kayısı yoğunluklu içeriğe sahip Mevlevi Tatlısı örneği

Tablo 1'de verildiği gibi, Mevlevi tatlısı örneklerinin pH değerleri ve toplam asit miktarlarının çeşide bağlı olarak sırasıyla 7,2-8,2 ve 0,08-0,21 g/100 g arasında değiştiği saptanmıştır. Meyve içerikleri ve kaplama materyaline göre örneklerin pH değerleri ve toplam asit miktarları önemli bir değişiklik göstermemektedir. Benzer şekilde, örneklerin toplam kurumadde (76,74-81,78 g/100g) ve kül (1,97-2,69 g/100g) içeriklerinde de önemli farklılıklar

saptanmamıştır.

Mevlevi tatlısı örneklerinde, 42,03-49,38 g/100g düzeyinde toplam şeker ile 41,01-44,22 g/100g düzeyinde indirgen şeker bulunduğu belirlenmiştir. Haşhaş ile kaplanmış örneklerde, ağırlıklı olarak hurma içeren örnekler yüksek şeker miktarları ile öne çıkarken, susam ile kaplanmış örneklerde aynı fark gözlenmemiştir. Bu durumun, örneklerin tam olarak homojen olmamasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Mevlevi tatlısı örneklerinin protein miktarları çeşide bağlı olarak 5,24-6,53 g/100g arasında değişiklik göstermektedir. Örneklerin toplam yağ içeriklerinin ise 1,9-3,1 g/100g düzeyinde olduğu saptanmıştır. Beklenildiği gibi, susam ile kaplanmış örneklerde protein ve toplam yağ miktarları haşhaş ile kaplanan örneklerinkinden daha yüksektir.

Tablo 2. Susam ile kaplanmış Mevlevi tatlısı örneklerinin bazı bileşim özellikleri

	Örnek		
	HH ^a	Hİ ^b	HK ^c
pH	8,2	7,7	7,3
Toplam asit* (g/100 g)	0,08	0,13	0,21
Kurumadde (g/100g)	79,21	76,74	79,86
Kül (g/100g)	2,20	2,29	2,69
İndirgen şeker (g/100g)	44,22	42,24	41,93
Toplam şeker (g/100g)	49,38	45,30	43,30
Protein (g/100g)	5,30	5,49	5,24
Yağ (g/100g)	2,30	1,90	2,00
Ham lif (g/100g)	4,75	4,49	6,59
Askorbik asit (mg/100g)	1,50	1,40	7,60

*Susuz sitrik asit cinsinden

^aSH: Susam ile kaplanmış hurma yoğunluklu içeriğe sahip Mevlevi Tatlısı örneği

^bSI: Susam ile kaplanmış incir yoğunluklu içeriğe sahip Mevlevi Tatlısı örneği

^cSK: Susam ile kaplanmış kayısı yoğunluklu içeriğe sahip Mevlevi Tatlısı örneği

Daha önce de belirtildiği gibi, Mevlevi tatlısı lif açısından oldukça zengin bir kaynaktır. Nitekim örneklerde 4,21-6,59 mg/100g gibi yüksek bir düzeyde ham lif bulunduğu belirlenmiştir. Sağlıklı bir yaşam için yaşa bağlı olarak değişimle birlikte, genellikle günde 20-35 gr besinsel lif tüketilmesi önerilmektedir [13]. Örneklerin ham lif düzeylerine bakıldığında, 100 g tatlının günlük lif ihtiyacının % 16-24'ünü karşılayabileceği görülmektedir. Kayısı içeren örneklerin, diğer örneklerle kıyasla daha yüksek lif içeriğine sahip olduğu belirlenmiştir. Yapılan çalışmalarda, ürünün bileşiminde yer alan meyvelerden, hurmanın toplam lif miktarının %6,4-11,5 [3]; kuru kayısının lif miktarının ise %7,3 düzeyinde olduğu saptanmıştır [14].

Örneklerin askorbik asit miktarları incelendiğinde, kayısı oranı yüksek olan örneklerin zengin askorbik asit içerikleri (7,2-7,6 mg/100g) ile öne çıktığı görülmektedir. Hurma ve incir içeren örneklerde ise askorbik asit miktarları 1,1-1,5 mg/100g düzeyinde saptanmıştır. Bu durum, örneklerin bileşiminde yer alan meyvelerin askorbik asit miktarlarının birbirlerinden farklı olmasıyla açıklanmaktadır. Nitekim, yapılan çalışmalarda askorbik asit miktarları kuru hurma için 2,4-17,5 mg/100 g [3]; kuru incir için 2,12-3,58 mg/100 g [15] ve kuru kayısı için 14,2-22,4 mg/100 g olarak belirlenmiştir [6].

Yetişkin bir insanın günlük enerji ihtiyacı vücut ağırlığına göre değişmekte olup 37 kcal/kg'dır. Sağlıklı beslenme için günlük enerjinin %12-15' i proteinlerden, %55-60' ı karbonhidratlardan ve %25-30' u yağlardan karşılanmalıdır [16]. 100 gram Mevlevi tatlısı, yaklaşık olarak 307 kcal enerji içermekte ve bunun %85,6' sını (262,6 kcal) karbonhidratlardan, %7,3' ü (22,4 kcal) proteinlerden ve % 7,1' i (21,9 kcal) yağlardan ileri gelmektedir. Sağlıklı beslenmenin temel taşlarını oluşturan meyvelerden üretilen Mevlevi tatlısı, besinsel lifler ve yaşam için zorunlu vitamin ve mineraller açısından zengin oluşunun yanı sıra yüksek enerji değeri ile de önem taşımaktadır. Özellikle gelişim çağındaki çocukların, ağır işte çalışan kişilerin ve sporcuların diyetlerinde Mevlevi tatlısına yer verilmesi önerilmektedir.

TEŞEKKÜR

Araştırmada kullanılan örnekleri temin etmemizi sağlayan A. Laçın Tatlıları firması sahibi Atiye Laçın'e ve kimyasal analizler sırasında yardımlarını bizden esirgemeyen Yrd. Doç. Dr. Murat Zorba'ya teşekkürlerimizi sunarız.

KAYNAKLAR

1. Anonymous, 2006a. <http://www.mevlevilokumu.com/>
2. Kümeli, T., 2004. *Sentez Diyeti*. Altın Kitaplar Yayınevi. Sayfa 1-269, 2004, İstanbul.
3. Al-Sahahib, W., Marshall, R.J., 2003. The fruit of the date palm: its possible use as the best food for the future? *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 54(4): 247-259.
4. Kefalas, P., Mansouri, A., Embarek, G., Kokkalou, E., 2005. Phenolic profile and antioxidant activity of the Algerian ripe date palm fruit. *Food Chemistry*, 89: 411-420.
5. Zaid, A., Wet, P.F., 2002. Origin, geographical distribution and nutritional values of date palm. *Date Palm Cultivation*. FAO Plant Production and Protection Paper 156 Rev.1
6. Munzuroğlu, O., Karataş, F., Geckil, H., 2003. The vitamin and selenium contents of apricot fruit of different varieties cultivated in different geographical regions. *Food Chemistry*, 83: 205-212.
7. Anaç, H., 2003. Kuru incir. *T.E.A.E.-Bakış*. Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, 3: 1-4.
8. Özer, E.A., Yağmur, C., 2004. Cevizli sucuğun bileşimi ile beslenmedeki yeri ve önemi. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, Sayfa 30-34, 2004, Van.
9. Başoğlu, F., Uylaşer, V., 2001. *Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu*. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. Sayfa 14-16, 31-35, 66-68, 2001, Bursa.
10. Anonymous, 1970. *Official Methods of Analysis*. 11th edition., AOAC, Arlington, VA.
11. Altuğ, T., Ova, G., Boyacıoğlu, D., Kurtcan, Ü., 1993. *Gıda Analizleri*, Ege Meslek Yüksekokulu Yayın No: 15. Bornova-İzmir.
12. Anonymous, 1951. Methods of vitamin assay. *The Association of Vitamin Chemists*. Interscience Publishers. Inc. P:301, 1951, New York.
13. Sungsoo, S., Cho, Dreher, M., 2001. Handbook of Dietary Fiber. Marcel Dekker Inc, NewYork.
14. Anonymous, 2006b. USDA National Nutrient database for Standart References <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/>
15. Piga, A., Pinna, I., Özer, K.B., Agabbio, M., Aksoy, U., 2004. Hot air dehydration of figs (*Ficus carica* L.): drying kinetics and quality loss. *International Journal of Food Science and Technology* 39: 793-799.
16. Demirci, M., 2005. *Beslenme*. T.Ü. Ziraat Fakültesi Gıda Müh. Bölümü. Sayfa 297, 2005, Tekirdağ.

Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi

Jale ACAR - Vural GÖKMEN
Hacettepe Üniversitesi

2 Cilt 1158 Sayfa

İsteme Adresi:
Fevzipaşa Blv. Çelik İş Merkezi No:162 Kat: 3 D:302 Çankaya - İZMİR
Tel: +90 232 441 60 01
email : sidasmedya@mynet.com