

## Samsun İlinde Üretilen Sütlerin Demir Miktarı

Doç. Dr. Gülderen OYSUN

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü — IZMİR

### ÖZET

Araştırmada; Samsun'ın Doğu ve Batısında bulunan bölgelerden alınan 150 adet süt numunesinde demir miktarları atomik absorpsiyon spektrofotometresi ile ölçülmüştür. Ortalama demir miktarı  $60,24 \mu\text{g}/100 \text{ g}$  olarak tespit edilmiş olup, bölgeler arasında önemli farklılıklar bulunmaktadır ( $P < 0,01$ ). Varyasyon sınırları  $2,7-249,3 \mu\text{g}/100 \text{ g}$  arasındadır. Hayvanın yaşı ve laktasyon peryodu demir miktarı üzerinde etkili olmamaktadır.

### ZUSAMMENFASSUNG

### EISENGEHALT DER MILCH AUS DER UMGEBUNG VON SAMSUN

In der vorliegenden Arbeit wurden etwa 150 Proben aus der Umgebung von Samsun hinsichtlich des Eisengehaltes mit Hilfe von Atomic Absorption Spektrophotometrie untersucht. Der mittlere Eisengehalt betrug  $60,24 \mu\text{g}/100 \text{ g}$  und bestand zwischen den einzelnen Gebieten Unterschiede ( $P < 0,01$ ). Der Variationsbereich war zwischen  $2,7-249,3 \mu\text{g}/100 \text{ g}$ . Alter und Laktationsperiode der Kühen hatte auf den Eisengehalt der Milch keinen statistisch gesicherten Einfluss.

### 1. GİRİŞ

Demir; hemoglobinin yapısına girerek oksijeni bağlayıp, dokulara nakletmesi ve hücre heminlerinin yapısında yer olması nedeniyle önemli bir biyokatalizördür. İnsan vücudunda yaklaşık  $4-5 \text{ g}$  demir bulunur. Bunun  $3/4$ 'ü hemoglobin yapısında, kalan az bir kısmı sitokrom ve demir içeren flavoprotein yapısında bulunur. Her gün yaklaşık  $8-9 \text{ g}$  hemoglobin parçalanmaktadır. Demirin yeniden sentez halkasına girerek tekrar kullanılmasına rağmen öünde geçilemiyen kayıpların temini için gıda ile sürekli demir alınması gerekmektedir. Kandaki hemoglobin miktarı ile anne sütündeki demir miktarının alınan gıdadaki demir miktarı ve kaynağı arasında bir ilişki bulunmaktadır. Demirin resorpsiyonu çok yüksek olmayıp (% 10 kadar) temin edildiği kaynaklara bağlıdır. İyi ve

demir yönünden zengin bir kaynaktan demir almında demir emilimi frenlenir, demirce fakir bir tüketimde demirin tamamı emilebilir. Hayvansal kaynaklı gıdalarda bulunan demir bitkisel kaynaklarda bulunan demire göre daha iyi emilebilir (Anonymous, 1984 a; Grossklaus ve Knoechel — Schiffer, 1986; Karlson, 1972; Ketz ve Möhr, 1984; Lonnerdal, 1985; Mbofung ve Atinmo, 1985; Siimes ve Ark, 1984).

Bazı özel durumlarda ve değişik yaş gruplarında organizmanın demir gereksinimi değişmekte beraber normal durumda bulunan yetişkinler için kadınlarda günde  $15 \text{ mg}$ , erkeklerde  $10 \text{ mg}$  demir alımı önerilmektedir (Anonymous, 1974; Ketz ve Möhr, 1984; Pose ve Ark., 1984).

Sütde bulunan demirin yarısı lipidlerde, yarısı da laktoferrin ve transferrin gibi proteinlerin yapısında bulunur. Laktoferrin sütde bakteriostatik etkili bir madde olup, kolostrumda daha fazla bulunmaktadır. Bu nedenle yüksek miktarlarda laktoferrin içeren süte, yavrunun sindirim kanalında *E. coli* gelişimini engelleyici etki atfedilir. Bu etki laktoferrinin demiri bağlama ölçüsüne bağlı olup, sütün demir ile takviye edilmesi bu etkiyi önleyebilmektedir (Rennér, 1974).

Sütün, insanların demir ihtiyacını karşılaması bakımından katkısını açıklamak amacıyla dış ülkelerde bir dizi araştırmalar yürütülmüş ve sütlerin demir miktarları tespit edilmiştir.

Ülkemizde üretilen sütlerin de demir miktarlarının tespit edilmesi amacıyla bu araştırma yapılmıştır.

### 2. MATERİYAL VE METOD

#### 2.1. Materyal

Araştırmada, Samsun'un çevresinde 3 değişik bölgeden alınan 50'şer adet toplam 150 süt numunesi kullanılmıştır. Birinci bölge Samsun'un batısında bulunan Samsun - Sinop karayolundan 10 km kadar içerisinde, ikinci bölge Samsun - Sinop karayolu kenarında, üçüncü bölge Samsun'un doğusunda Türkiye Gübre Sanayi ve Karadeniz Bakır İşletmeleri Fabrikalarının çevresinde bulunan bölgedir.

## 2.2. Metod

Demir miktarı; yaşı yakma uygulanmış örneklerde atomik absorbsiyon spektrofotometresi ile tayin edilmiştir (Anonymous, 1984 b) Ölçümler Perkin—Elmer; Model 360 atomik absorbsiyon cihazında 248.3 nm'de yapılmıştır.

## 3. ARASTIRMA BULGULARI VE

### TARTISMA

Üç ayrı bölgeden temin edilen süt numarelerinin demir miktarları Çizelge 1'de verilmiştir.

**Çizelge 1. Değişik bölgelerde üretilen sülerin demir miktarları.**

<b>Bölgeler</b>	<b>Demir (<math>\mu\text{g}/100 \text{ g}</math>)</b>		<b>VK (%)</b>
	<b>X</b>	<b><math>\pm \text{SX}</math></b>	
1. Bölge	77,19 <sup>a</sup>	1,328	7,7 — 221,6
2. Bölge	56,66 <sup>b</sup>	2,036	2,7 — 221,6
3. Bölge	46,86 <sup>c</sup>	0,643	5,5 — 249,3

a, b, c ..... Farklı harflerle gösterilen değerler  $p < 0,01$  düzeyinde önemli farklılıklar göstermektedirler.

miştir. Çizelgede verilen değerlerden görüleceği gibi bölgeler arasında önemli farklılıklar bulunmaktadır olup, en yüksek ortalama değer sanayi kuruluşlarına ve karayoluna uzak, olan meralarda otlatılan hayvanların sütlerinde bulunmuştur. Ancak bütün bölgelerde sütlerin demir miktarlarının çok geniş sınırlar içinde bulunduğu görülmektedir.

**Çizelge 2. Sütün demir miktarı ile ilgili olarak kaynaklarda belirtilen değerler.**

<b>Literatür</b>	<b>Demir Miktarı</b>	<b>Açıklama</b>
Barabanscht schikow ve Chrisanfowa (1984)	372 $\mu\text{g}/\text{kg}$	
Dubovenko ve Ark. (1986)	68,1 $\pm$ 2,1 $\mu\text{g}/100 \text{ ml}$	
Fransson ve Lömerdal (1983)	0,40—0,59 $\mu\text{g}/\text{ml}$	
Iyengar ve Ark. (1984)	2,4 $\pm$ 0,34 $\mu\text{g}/\text{g}$	
Jenness ve Patton (1959)	0,47 mg/l	
Jönsson (1976)	0,212 mg/l	
Juszkiewicz ve Ark. (1984)	1,1 mg/kg	
Larson ve Werner (1986)	0,13—0,30 mg/l	Piyasa sütlerinde tesbit edilmiş olup, yazın daha yüksek değerlerdedir.
Malíkova ve Ark. (1984)	0,32 m/kg	
Mathur ve Roy (1986)	1,24 $\pm$ 0,051 ppm	Manda sütünde olup, 0,95—1,60 ppm arasında değişmektedir. Ayrıca mevsime bağlı önemli ( $P < 0,05$ ) varyasyonlar göstermiştir.
Renner (1974)	600 $\mu\text{g}/\text{l}$	
Schüller ve Leiner (1973)	0,5—1,0 mg/l	
Tanaka (1986)	0,28 $\pm$ 0,13 $\mu\text{g}/\text{ml}$	
Vazquez san Roman ve Farré—Rovirà (1984)	0,1—0,4 mg/100 g	

Kaynaklarda verilen değerlerden de göründüğü gibi sütde demir miktarı farklılıklar göstermektedir.

Araştırmada dikkate alınan kriterlere göre, bölgeler arası görülen farklılıkların açıklanması güç olmaktadır. Farklılığın yem ile ilgisi açıklanmak istenirse; Karadeniz Bakır İşletmeleri ve Azot Sanayi tesislerinin bulunduğu 3. bölgeden alınan süt numunelerinde, bu tesislerden Fe içeren partiküllerin gevreye yayıldığı (Zabunoğlu, 1988) dikkate alınırsa, yem vasıtıyla hayvana geçiş nedeniyle daha yüksek demir miktarının tesbit edilememiş olması, yemdeki demirin hayvanın vücutundaki absorbsiyon mekanizmasının rol oynadığındandır.

Demir esas olarak, hayvan organizmasında duodenumdan吸収される。Absorbsiyon işlemi iki kademe ile gerçekleşir. Demirin ince bağırsak duvarında tutulması ve bağırsağın epitel hücreleri tarafından kana aktarılması, ince bağırsağın mukoz membranı özel bir tutma mekanizmasına sahip olup, ferritin formunda demir ile doğrudan hale geldiğinde absorbsiyon durur. Bir diğer açıklamaya göre de absorbsiyon tutulma ile değil, fakat ince barsaklarda demirle kolay veya kısmen eriyebilir kompleksler oluşturulan kelat ejanlarının oranındaki değişimlere bağlı olarak ayarlanır. Askorbik asit, tokoferol, kükürtlü amino asitler gibi indirgen özellikte maddeler absorbsiyonu artırırken oksalatlar, sitratlar, olasılıkla fitatlar gibi erimeyen demir tuzları oluşturabilecek organik asitlerle fazla miktarda bulunan fosfatlar absorbsiyonu engeller. Organizmada safra ve epitel hücrelerin yıpranması ile oluşan endojen kayıplar ile mukoza membranından değişik organlara  $Fe^{+2}$  ve  $Fe^{+3}$  nakledilir. Demir, karaciğer ve dalakta ferritin formunda depo edilir. Mukoza membranı, kan, karaciğer ve dalaktaki demirli bileşikler arasında dinamik bir denge mevcut olup, kanda hemoglobin, myoglobin ve enzim sentezi artarsa ve herhangi bir nedenle kan kaybı olursa orjinalardaki rezerv demirden kana verilir. Bu nedenle dalaktaki demir tutulması azalırsa ince bağırsaktan demir emilimi artar ve bosalan rezervler doldurulur. Başka bir ifadeyle vücutun demir düzeyi

yi vücut ihtiyaçları tarafından tayin edilmektedir. Ergin hayvanlar yemdeki demirin % 5-10'unu absorb ederler. Demir rezervlerinin boşalmış olması durumunda bu oran % 15-20'ye çıkabilir (Georgie vski ve ark., 1982), ayrica bazı elementler arasındaki etkileşim birbirlerinin emilimlerini etkilemektedir (Krohgeßner ve Ark., 1978). Bu nedenlerle sütün demir miktarının yem ile etkilenmesinin pek mümkün görünmediği belirtilmektedir (Renner, 1974).

Bölgeler arasında numune tarihleri itibarıyla birer ay ara olması, farklılığın mevsimlere bağlı olamayacağını göstermektedir. Ayrica bu konuda verilen bilgiler de çelişkili olup, Renner (1974) kiş sütlerinde, Larson ve Werner (1986) yaz sütlerinde daha yüksek değerlerde olduğunu belirtmektedirler.

Araştırmada; hayvanın yaşı ile laktasyon periyodunun sütün demir miktarı üzerine etkisi kontrol edilmiştir. Hayvanın yaşı ile sütün demir miktarı arasında regresyon katsayısi  $R = 1,4274$  olarak bulunmuştur. Ancak  $F = 0,487$  değeri ile hayvanın yaşıının demir miktarı üzerinde etkili olmadığı, % 99,49 arasında diğer faktörlerden etkilendiği tesbit edilmiştir. Laktasyon periyodu ile sütdeki demir miktarı arasında regresyon katsayıısı  $R = 2,1434$  olarak hesaplanmış olup,  $F = 1,19$  değeri ile laktasyon periyodunun da sütün demir miktarı üzerinde önemli etkisi olmadığı, diğer faktörlerin % 98,76 oranında etkili olduğu tesbit edilmiştir.

Sonuç olarak: Samsun ilinde üretilen sütlerde demir miktarı ortalamada  $60,24 \mu\text{g}/100 \text{ g}$  değerinde olup, hayvanın yaşı ve laktasyon periyodunun sütdeki demir miktarı üzerinde etkisi bulunmamaktadır.

Günlük demir ihtiyacının 10-15 mg olduğu düşünülürse, süt bu ihtiyacımızın karşılanmasında çok düşük pay almakla beraber, hayvanal kaynaklı demir içermesi nedeniyle fizyolojik öneme sahip olduğu unutulmamalıdır.

## KAYNAKLAR

1. Amnnonymous, 1974. Handbook on human nutritional requirements. FAO Nutritional Studies No. 28, Rome.
2. Anonymous, 1984 a. Maternal and infant nutritin in developign Countries, with Special Reference to Possible Intervention Progr-ammes in the Context of Healt, Food and Nutrition Bulletin. Vol. 6, No. 4, 43-66.
3. Anonymous, 1984 b. AOAC Official Methods of Analysis. 14. Edition, A.O.A.C. Inc. Ar-lington, Virginia, USA.
4. Barabanschtschikow, N.W., Chrisonowa. L.P., 1984. Über die Verteilung und Konzentra-tion von Spurenelementen in Milch und Milchprodukten. ref. Milchwissenschaft. 39 (4) 239.
5. Dubovenko, L.I., Zaporozhets, O.A.; Razumovich, G.L., Pyatnitskii, I.V., 1986. Chemilu-minescent determination of traces of iron, copper and cobalt in milk products. D.S.A. Vol. 48 No 10, Abs. 6035.
6. Fransson, G.B., Lönnertal, B. 1983. Dis-tri-bution of trace elements and minerals in human and cow's milk. Pediatric Research 17 (11) 912-915.
7. Georgievskii, V.I., Annenkov, B.N. Samokhin, V.T., 1982. Mineral Nutrition of Animals. Butterworths, London-Boston-Sydney-Durban Wellington-Toronto.
8. Grossklaus, R., Knoechel-Schiffer, I., 1986. Effect of maternal diet on trace element and mineral composition of breast milk. D.S.A. Vol 48, No 11, Abs. 6740.
9. Iyegar, G.V., Kasperek, K., Feinendegen, L.E., Wang, Y.X., Weese, H., 1984. Bestim-mung von Co, Cu, Fe, Hg, Mn, Sb, Se und Zn in Milchproben. ref Milchwissenschaft 39 (9) 566.
10. Fenness, R., Patton, S., 1959. Principles of dairy chemistry. John Wiley and Sons, Inc., Newyork.
11. Jönsson, H., 1976. Determination of copper, iron and manganese in milk with flameless AAS and a survey of the contents of these metals in Swedisch market milk. Milchwis-senschaft 31 (4) 210-216.
12. Juszakiewicz, T., Radomanski, T., Szprengier, T., Szkoda, J., Zmudzki, J., 1984. Toxic ele-ments in bovine and human milk. D.S.A. Vol 46, No 11, Abs. 7774.
13. Karlson, P., 1972. Lehrbuch der Biochemie für Mediziner und Naturwissenschaftler. 8. Auflage. Georg Thieme Verlag. Stuttgart.
14. Ketz, H., — A., Möhr, M., 1984 Physiolo-gische Grundlagen Von Erahrungsempfehlun-gen für die Bevölkerung der DDR. Ernah-rungsforschung 29 (6) 157-179.
15. Kirchgessner, M., Schwarz, F.J., Roth, H.P., Schwarz, W.A., 1978. Wechselwirkungen zwischen den Spurenelementen Zink, Kupfer und Eisen nach Zinkdepletion und —reple-tion von Milchkühen. Archiv f. Tierernäh-rung 28 (11/12) 723-733.
16. Larson, J., Werner, H., 1986. Heavy metals in market milk products. D.S.A. Vol 48, No 7, Abs. 4092.
17. Lonnerdal, B., 1985. Dietary factors affecting trace element bioavailability from human milk, cow's milk and infant formulas. Prog-ress in Food and Nutrition Science, 9 (1/2) 35-62.
18. Malikova, M., Urbanov'a, E., Gajduskova, V., Masek, J., Docekalova, H., 1984. Occur-rence of foreign substances in raw and pas-teurized milk. D.S.A. Vol. 46, No 6, Abs. 3604.
19. Mathur, O.N., Roy, N.K., 1986. Studies on trance minerals in buffaloes, milk. D.S.A. Vol. 48, No 2, Abs. 1106.
20. Mbofung, C.M.F., Atinmo, T., 1985. Zinc, copper and iron concentrations in the plasma and diets of lactating Nigerian Women. Britisch Journal of Nutrition, 53 (3) 427-439.
21. Pose, G., Johnsen, D., Röke, I., 1984. Zur Kalzium-und Eisenversorgung II. bis 13 jah-riegen Kinder. Ernährungsforschung 29 (4) 105-107.
22. Renner, E., 1974. Milch und Milchprodukte in der Ernährung des Menschen. Volks-wirtschaftlicher Verlag G. m b H., Kemp-ten-Verlag Th. Mann OHG. Hildesheim.
23. Schüller, H., Leiner, E., 1973. Schwermetall-halte der Milch. Milchwirtschaftliche Be-richte 34, 31-36.
24. Shimes, M. A., Salmenprä, L., Perheentupa, I., 1984. Exclusive breast-feeding for 9 months : risk of iron deficiency. Journal of Pediatrics 104 (2) 196-199.
25. Tanaka, T., 1986. Distributions of heavy me-tals in the liver of squid and in human and cows milk. D.S.A. Vol 48, No 5, Abs. 2847.
26. Vasquez San Roman, B., Farre Rovira, R., 1984. Nutritional iron deficiency in infants and determination of iron products for boot-le feeding. D.S.A. Vol 46, No 9, Abs. 6118.
27. Zabunoğlu, S., 1988. Sanayi Kirliliğinin Bit-kilere Zararı Bilim ve Teknik 21 (253) 24-25.