

Serbest radikallerin zararlı etkilerini gideren gıda kaynaklı doğal antioksidan maddeler son zamanlarda tüketicilerin ve gıda sanayinin dikkatini çekmektedir. Klinik çalışmalar antioksidan özelliği gösteren gıdaların tüketimi ile bazı hastalıkların görülme ihtimali ve sıklığı arasında ters bir orantı olduğunu ortaya koymuştur. Antioksidanlar bakımından zengin gıdalar kalp hastalıkları, geçitli kanser tipleri, parkinson, ahlezimer ve iltihaplı hastalıkların yanı sıra yaşlanma ile oluşan tüm hücresel sorunların önlenmesinde etkin rol oynamaktadır. Araştırmacılar, β -karoten ve C vitamini, HIV virüsü olan hastalarda, klinik belirtilerin başlamasını geciktirdiğini, antosiyaninlerin de kalbi besleyen kroner damarların tıkanmasını ve kalp krizi riskini azalttığını belirtmişlerdir. Kayısı yüksek düzeyde antioksidan maddeler içerir. Kayısı meyveleri doğal antioksidanların en önemli grubunu oluşturan fenolik maddeler, karotenoidler ve vitaminler gibi bileşiklerce zengindir. Kayısı gibi β -karoten içeren gıdaların tüketilmesi ile akciğer, göğüs, kolon ve pankreas kanseri risklerinin azalması doğrusal bir ilişki saptanmıştır. Kayısıda β -karoten toplam karotenoid içeriğinin % 50'den fazlasını teşkil etmektedir. Etil alkol ile oksidatif stres oluşturulan ratlarda kuru kayısının karaciğer koruyucu ve antioksidan rolünün olabildiği belirtilmiştir. Kavrulmuş kayısı çekirdeğinin belli düzeydeki kavurma ile mullard reaksiyonundan dolayı antioksidan özelliğinin arttığı belirlenmiştir.

¹İğdir Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - İğdir
²Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Fakültesi Biyoloji Bölümü - Van

Bayram YURT¹, İsmail ÇELİK²

KAYISI VE ANTIOKSIDAN ÖZELLİĞİ

7. Gıda Mühendisliği Kongresi