

DEVE ETİ

7

Duygu TİBET AKGÜL
Tolga AKCAN
Şelale ÖNCÜ GLAUE

Giriş

Dünya nüfusundaki hızlı artış ve yetersiz beslenen insanlar düşünüldüğünde, hayvansal kaynaklı gıdaya olan talep her geçen gün artmaktadır. Dini inançlar, coğrafi ve iklim şartları ile ekonomik sebepler tüketicilerin tercihlerini etkilemede önemli rol oynamaktadır (Bülbül ve Koç, 2018). Develerin diğer çiftlik hayvanlarına uygun olmayan koşullarda da yetiştirilebilir olmaları önemli karakteristik özelliklerinden biridir. Bu nedenle, deve, dünyanın kurak ve yarı kurak bölgelerinde önemli bir yiyecek ve gelir kaynağıdır (Yousif ve Babiker, 1989). Deve aynı zamanda üreticiler için katma değeri yüksek, tüketiciler için önemli besleyici özellikleri olan, çok sert koşullarda süt, et ve yün üretebilen bir hayvandır (Faye, 2014).

Ülkelere göre değişmekle birlikte dünya genelinde yıllık kesilen deve sayısı 3,13 milyon baş, deve eti üretimi ise 703,407 tondur (Bülbül ve Koç, 2018). Bu oran dünyada tüketilen toplam etin %0,22'sine tekabül etmektedir. Dünyada 1961-2014 yılları arasında kanatlılardan (tavuk, ördek ve hindi) sonra en yüksek artış 5,7 kat ile deve eti üretiminde gerçekleşmiştir. Kesilen deve sayısı ve deve eti üretimine yönelik istatistiklerin yetersizliği (Faye, 2014) üretimin bildirilenden daha yüksek olduğunu gös-

KAYNAKLAR

- Bengoumi, M. ve Faye, B. (2015). Camel Economy: From Local to International Market. *Veterinariâ*, 42 (2), 81-86.
- Bülbül, A. ve Koç, A. (2018). Develerde Karkas ve Et Kalite Özellikleri. *ADÜ Ziraat Derg*, 15(2), 113-117.
- Choi, J., Jeong, J., Han, D., Choi, Y., Kim, H., Lee, M., Lee, E., Paik, H. ve Kim, C. (2008). Effects of Pork/Beef Levels and Various Casings on Quality Properties of Semi-Dried Jerky. *Meat Science*, 80, 278-286.
- Dawood, A. (1995). Physical and Sensory Characteristics of Najdi-Camel Meat. *Meat Science*, 39, 59-69.
- Doğu, S. Ö. ve Sarıçoban, C. (2015). Et Kurutma Teknolojisi ve Dünyada Tüketilen Bazı Kurutulmuş Et Ürünleri. *Journal of Food and Health Science*, 1(3), 109-123.
- Essid, I., Ismail, H.B., Ahmed, S.B.H., Ghedamsi, R. ve Hassouna, M. (2007). Characterization and Technological Properties of Staphylococcus Xylosus Strains Isolated from a Tunisian Traditional Salted Meat. *Meat Science*, 77, 204-212.
- Fakolade, P. O. ve Omojola, A. B. (2008). Proximate composition, pH value and microbiological evaluation of 'Kundi' (dried meat) product from beef and camel meat. In Conference on International Research on Food Security, Natural Resource Management and Rural Development. Meat Science Laboratory, Animal Science Department, University of Ibadan, Nigeria, 7-9.
- Farouk, M. ve Bekhit, A. E. D. (2013). Camel Meat and Meat Products, Edt. Kadim, I.T., Mahgoub, O., Faye, B. ve Farouk, M., Processed Camel Meat, 186-248, CAB International.
- Faye, B. (2014). The Camel Today: Assets and Potentials. *Anthropozologica*, 49(2), 167-176.
- Faye, B., ve Bonnet, P. (2012). Camel sciences and economy in the world: current situation and perspectives. In Proc. 3rd ISOCARD conference. Keynote presentations, 2-15.

- Hatipoğlu, G. ve Avcı, E. (2019). Selçuk-Efes Deve Güreşleri Festivalinin Turizm İşletmeleri Açısından Niş Pazarlama Kapsamında Değerlendirilmesi. In D. Ertürk & Ö. Gökdemir (Eds.), III. Uluslararası Devencilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-19 Ocak 2019 Selçuk, İzmir 1. Cilt Sosyal Bilimler. İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.
- Heinz, G. ve Hautzinger, P. (2007). Meat processing technology for small- to medium-scale producers. FAO Regional Office for Asia and the Pacific. www.fao.org/docrep/010/ai407e/ai407e00.html adresinden 12.11.2019 tarihinde erişilmiştir.
- Ibrahim, G.A. ve Nour, I.A. (2010). Physical and Chemical Properties of Camel Meat Burger. *Journal of Camelid Science*, 3(2010), 39-43.
- Kadim, I.T., Mahgoub, O. ve Purchas, R.W. (2008). A Review of the Growth and of The Carcass and Meat Quality Characteristics of The One-Humped Camel (*Camelus Dromedaries*). *Meta Science*, 80, 555-569.
- Kargozari, M., Moini, S., Basti, A., Emam-Djameh, Z., Ghasemlou, M., Martin, I., Gandomi, H., Carbonell-Barrachina, A. ve Szummy, A. (2014). Development of Turkish Dry-Fermented Sausage (sucuk) Reformulated with Camel Meat and Hump Fat and Evaluation of Physicochemical, Textural, Fatty Acid and Volatile Compound Profiles During Ripening. *LWT-Food Science and Technology*, 59(2), 849 – 858.
- Kazeem, S. A. ve Muhammad, B. F. (2016). Assessment of Consumers' Preference to the Use of Garlic and Cinnamon Oils on Stored Beef and Camel Meat 'KILISHI' Bayero. *Journal of Pure and Applied Sciences*, 9(2), 286 – 291.
- Kılıç, B. (2009). Current Trends in Traditional Turkish Meat Products and Cuisine. *LWT-Food Science and Technology*, 42, 1581-1589.
- Kurtu, M.S., Seid, A. ve Mengistu, U. (2017). Camel (*Camelus Dromedarius*) Meat Production Potentials and Associated Constraints in Eastern Ethiopia. *East African Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 1(2), 77-86.
- Legarreta, I. G. (2010) Canned products and Pâté. In: Toldra, F. (ed.) *Handbook of Meat Processing*. Wiley-Blackwell, Ames Iowa, pp. 337-349.
- Osman, F.M. (1999). Iron deficiency anaemia in preschool children (1-6 years) in Al Shigiaarea (Khartoum State): Prevalence and Aetiology. Khartoum Üniversitesi Doktora Tezi, Sudan.
- Schmitz, W. (1974) Method of producing meat powder of high protein content. German Federal Republic Patent Number 2319640

- Yousif, O.K. ve Babiker, S.A. (1989.) The desert camel as a meat animal. *Meat Science*, 26, 245–254.
- Zaki, E.F., Nadir, A.A., Helmy, I.M.F. ve Maguid, N.M.A. (2018). Antioxidant and Antimicrobial Effects of Lemongrass (*Cymbopogon citrates*) Oil on The Quality Characteristics of Camel Burger “Cam-burger” under Refrigerated Storage. *Int.J. Curr. Microbial. App.Sci*, 7(3),3623-3631.

İnternet Kaynakları

- <https://www.bik.gov.tr/develer-sifa-kaynagi/> adresinden 5/11/2019 tarihinde erişilmiştir.
- www.nourishedtohealth.com adresinden 10/11/2019 tarihinde erişilmiştir.
- <http://en.wikipedia.org/wiki/Shawarma> adresinden 10/11/2019 tarihinde erişilmiştir.
- <http://www.territoryjerky.com.au/> adresinden 12/11/2019 tarihinde erişilmiştir.
- <http://www.habeshamarket.com/menu.html> adresinden 15/11/2019 tarihinde erişilmiştir.
- <http://flavors.me/queenofshebalondon> adresinden 15/11/2019 tarihinde erişilmiştir.
- www.cnnturk.com adresinden 5/11/2019 tarihinde erişilmiştir.