

TÜM YÖNLERİYLE ET ANALİZLERİ

Editör

Prof. Dr. Özlem Pelin CAN



© Copyright 2022

Bu kitabın, basım, yayın ve satış hakları Akademisyen Kitabevi A.Ş.'ye aittir. Anılan kuruluşun izni alınmadan kitabın tümü ya da bölümleri mekanik, elektronik, fotokopi, manyetik kağıt ve/veya başka yöntemlerle çoğaltılamaz, basılamaz, dağıtılamaz. Tablo, şekil ve grafikler izin alınmadan, ticari amaçlı kullanılamaz. Bu kitap T.C. Kültür Bakanlığı bandrolü ile satılmaktadır.

ISBN	Sayfa ve Kapak Tasarımı
978-625-8299-66-3	Akademisyen Dizgi Ünitesi
Kitap Adı	Yayıncı Sertifika No
Tüm Yönleriyle Et Analizleri	47518
Editör	Baskı ve Cilt
Özlem Pelin CAN	Vadi Matbaacılık
ORCID iD: 0000-0001-8769-4823	
Yayın Koordinatörü	Bisac Code
Yasin DİLMEN	TEC012000
	DOI
	10.37609/akya.2076

UYARI

Bu üründe yer alan bilgiler sadece lisanslı tıbbi çalışanlar için kaynak olarak sunulmuştur. Herhangi bir konuda profesyonel tıbbi danışmanlık veya tıbbi tanı amacıyla kullanılmamalıdır. Akademisyen Kitabevi ve alıcı arasında herhangi bir şekilde doktor-hasta, terapist-hasta ve/veya başka bir sağlık sunum hizmeti ilişkisi oluşurmaz. Bu ürün profesyonel tıbbi kararların eşleniği veya yedeği değildir. Akademisyen Kitabevi ve bağlı şirketleri, yazarları, katılımcıları, partnerleri ve sponsorları ürün bilgilerine dayalı olarak yapılan bütün uygulamalardan doğan, insanlarda ve cihazlarda yaralanma ve/veya hasarlardan sorumlu değildir.

İlaçların veya başka kimyasalların reçete edildiği durumlarda, tavsiye edilen dozunu, ilacın uygulanacak süresi, yöntemi ve kontraendikasyonlarını belirlemek için, okuyucuya üretici tarafından her ilaca dair sunulan güncel ürün bilgisini kontrol etmesi tavsiye edilmektedir. Dozun ve hasta için en uygun tedavinin belirlenmesi, tedavi eden hekimin hastaya dair bilgi ve tecrübelerine dayanak oluşturması, hekimin kendi sorumluluğundadır.

Akademisyen Kitabevi, üçüncü bir taraf tarafından yapılan ürüne dair değişiklikler, tekrar paketlemeler ve özelleştirmelerden sorumlu değildir.

GENEL DAĞITIM

Akademisyen Kitabevi A.Ş.

Halk Sokak 5 / A Yenışehir / Ankara
Tel: 0312 431 16 33
siparis@akademisyen.com

www.akademisyen.com

ÖNSÖZ

Beslenme ve sağlık insanliğın varoluşundan itibaren en önemli parametreler arasında yer almaktadır. Sağliğın devam ettirilebilmesinde güvenli ve yeterli beslenme olması gerekir.

İnsanların beslenmesinde et ve et ürünleri önemli olmasının yanı sıra, güvenliğinin de sağlanması gerekmektedir. Eti tüketilebilir hayvanların kesiminden tüketimine kadar olan aşamalarda analizlerinin yapılması önem arz etmektedir. Et analizleri kitabı gelişen teknolojiye paralel olarak güncel analizlere öncelik verilerek hazırlanmıştır.

Bu kitap hazırlanırken et bilimi ve teknolojisini alanında eğitim gören öğrenciler ve bu sektörün paydaşlarının görüşleri dikkate alınmıştır. Bu bağlamda et analizleri alanında kitabın yararlı olmasını dilerim. Kitabın hazırlanmasında emeği geçen bölüm yazarı arkadaşlarıma ve değerli öğrencilerim Doç. Dr. Emre HASTAOĞLU ve Doç. Dr. Meryem GÖKSEL SARAÇ' a sonsuz teşekkür ederim.

Prof. Dr. Özlem Pelin CAN

Sevgili Oğullarım Abdurrahman Demir ve Uluđ Çınar' a

İÇİNDEKİLER

Bölüm 1	Kasın Ete Dönüşümü ve Tekstür Analizleri 1 <i>Ümran ÇIÇEK</i>
Bölüm 2	Et Türleri Tayin Yöntemleri (Moleküler Yöntemler).....29 <i>Ömer ÇAKMAK</i> <i>Tuncer ÇAKMAK</i> <i>Ulaş ACARÖZ</i>
Bölüm 3	Et Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi71 <i>Özge KILIÇ TOSUN</i>
Bölüm 4	Etin Besin İçeriğinin Belirlenme Yöntemleri 115 <i>Tuğba DEDEBAŞ</i>
Bölüm 5	Ette Renk Oluşumu ve Renk Tayin Yöntemleri..... 139 <i>Azim ŞİMŞEK</i> <i>Halil YALÇIN</i>
Bölüm 6	Ette Katkı ve Kalıntı Analizleri..... 187 <i>Meryem GÖKSEL SARAÇ</i>
Bölüm 7	Ette Mikrobiyolojik Analizler..... 251 <i>Seyda ŞAHİN</i>
Bölüm 8	Et ve Et Ürünlerinde Duyusal Analizler 287 <i>Emre HASTAOĞLU</i>

YAZARLAR

Doç. Dr. Ulaş ACARÖZ

Afyon Kocatepe Üniversitesi Veteriner
Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi AD.

 0000-0002-1533-4519

Doç. Dr. Ümran ÇİÇEK

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi,
Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi, Gıda
Mühendisliği Bölümü

 0000-0002-7327-0277

Doç. Dr. Meryem GÖKSEL SARAÇ

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Yıldızeli
Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü

 0000-0002-8190-2406

Doç. Dr. Emre HASTAOĞLU

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm
Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak
Sanatları Bölümü

 0000-0001-8802-6632


Doç. Dr. Seyda ŞAHİN

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Veteriner
Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi AD.

 0000-0002-8173-7818

Doç. Dr. Halil YALÇIN

Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi,
Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve
Teknolojisi Bölümü

 0000-0003-2162-2418

Dr. Öğr. Üyesi Ömer ÇAKMAK

İstanbul Esenyurt Üniversitesi,
Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

 0000-0002-7898-1764

Dr. Öğr. Üyesi Tuncer ÇAKMAK

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Veteriner
Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi AD.

 0000-0002-9236-8958

Dr. Öğr. Üyesi Tuğba DEDEBAŞ

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Bolvadin
Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme
Bölümü

 0000-0003-1663-0165

Dr. Öğr. Üyesi Azim ŞİMŞEK

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi,
Eğirdir Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme
Bölümü

 0000-0002-7570-0832

Öğr. Gör. Özge KILIÇ TOSUN

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Yeşilyurt
Demir Çelik Meslek Yüksekokulu, Gıda
İşleme Bölümü

 0000-0003-2024-6959

