

BÖLÜM



PASTACILIKTA KULLANILAN HAM MADDELER VE YARI MAMUL MADDELER

Aydan BEKAR ¹
İlhan AVCU ²

GİRİŞ

Ham madde "bir ürün elde edilmesinde kullanılan temel bileşenlerin işlenip elde edilmesinden önceki durumu"; yarı mamul ise "tam işlenmemiş" şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2023). Pastacılıkta kullanılan başlıca ham madde ve yarı mamul maddeler; çeşitli tahıl unları, yağ, yumurta, şeker, süt, krema, kabartıcı, taze ve kuru meyveler, kuruyemişler, otlar, baharatlar, katkı maddeleri, çikolata türleri, tuz, çeşitli alkollü içeceklerdir. Bunların dışında ürünün özelliğine göre farklı ham madde veya yarı mamul maddeler de eklenebilir. Her ürünün kendine özgü yapısı ve reçetesi olduğu için kullanılan malzemelerin türü, niteliği ve miktarı da değişmektedir.

Gerek ev mutfağında gerek yiyecek içecek işletmelerinde tatlı ve pastalar önemli bir yer tutmaktadır. Mevsime, kültüre, ülkelere, sunulduğu yer ve zamana göre değişen tatlı ve pastalar çok geniş bir yelpazede sunulabilmektedir. Değişen sosyo ekonomik yapıya, coğrafi yapıya, kültürlerarası iletişime ve etkileşime bağlı olarak ürün çeşitliliği artmış, bu durum da tatlı ve pasta yapımında kullanılan malzemelerin çeşitlenmesine neden olmuştur. Kaliteli ürünlerin elde edilmesi için bu maddelerin özelliklerinin bilinmesi

önemlidir. Bu bölümde pastacılıkta kullanılan başlıca ham ve yarı mamul maddeler ele alınmıştır. Bu doğrultuda çeşitleri, özellikleri, kullanım amaçları açıklanmış, kullanım yerlerine örnekler verilmiştir.

6.1 Un ve Un Çeşitleri

Un tahıl taneleri ve nişasta içeriği yüksek gıdaların öğütülmesi ile elde edilen bir üründür. Elde edildiği ürüne göre unların özellikleri ve kullanım amaçları farklılık göstermektedir. Pastacılık ürünlerinde çeşitli tahıl unları temel malzemelerden biridir. En çok kullanılan un çeşitleri buğday unu ve çeşitleri, pirinç unu, mısır unu, çeşitli kuru baklagil unlarıdır. 7. Bölümde tahıl ve tahıl unları ayrı başlık altında ayrıntılı olarak verildiği için bu bölümde verilmemiştir. (Bakınız 7. Bölüme)

6.2 Şeker ve Şeker Çeşitleri, Tatlandırıcılar

Şeker, şeker pancarı ve şeker kamışının rafine edilmesiyle elde edilen gıda maddelerine tatlılık özelliği vermek amacıyla kullanılan bir bileşendir (Güneş vd. 2018). Pastacılıkta şeker tatlıların, sosların, şerbetle-

¹ Doç. Dr., Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü, abekar@mu.edu.tr

² Öğr. Gör., Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, iavcu@mehmetakif.edu.tr



KAYNAKLAR

- Abbey, J., Fields, B. and O'Mullane, M. (2014). Colorants. Food Standards Australia. Encyclopedia of Food Safety, Volume 2 doi:10.1016/B978-0-12-378612-8.00225-0.
- Arkan, M.S. (2020). The Analysis Of Food Additives and Inorganic Anions In Bread By Ion Chromatographic Method With Conductivity Detector. Istanbul Technical University. Graduate School Of Science Engineering and Technology. Ss. 31.
- Arslan, G. (2011). Gıda Katkı Maddeleri Ve Yeni Yapılan Dioksimlerin Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanılabilirliğinin Araştırılması. Yüksek Lisans Tezi. Konya Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Aydın, B. (2013). Kurumsal Sosyal Sorumluluk Faaliyetlerinin Müşteri Bağlılığına Etkisi, Yiyecek-İçecek Sektöründe Bir Uygulama, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Baysal, A. (2009). Beslenme (ss.26-28). Hatiboğlu Yayınları.
- Bilişli, a. (2012). Gıda teknolojisi. Sıdaş Yayınları.ss. 92-96
- By Sugar Association, Inc., 2019. How Well Do You Know Sugar? http://www.sugar.org/wp-content/uploads/HowWellDoYouKnowSugar_May2019.pdf.
- Colonna, W. J., Samaraweera, U., Clarke, M.A. & Michael Cleary, M. (2006). Sugar. <https://doi.org/10.1002/0471238961.1618151603151215.a01.pub2>.
- Çağlar, C. (2019). Pastacılık Ürünlerinde Gıda Boyası Kullanımı. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, Yıl: 6, Sayı: 39, Ağustos 2019, s. 470-479 ISSN: 2149-0821 Doi Number:<http://dx.doi.org/10.16990/SOBIDER.5087>
- Çelik, İ. ve Kotancılar, H. G. (1995). Kimyasal Kabartıcılar Ve Fırın Ürünlerindeki Fonksiyonları. Atatürk Üni.Zir.Fak.Der. 26 (3), 451-459.
- Delgado-Vargas, F., & Paredes-Lopez, O. (2003). Natural Colorants for Food and Nutraceutical Uses. Trends in Food Science & Technology, 14, 438. [http://doi.org/10.1016/S0924-2244\(03\)00076-1](http://doi.org/10.1016/S0924-2244(03)00076-1).
- Demir, Y. (2021). Geleneksel Ekşi Mayanın Sağlık Ve Ekmek Üzerindeki Etkileri. Aydın Gastronomy, 5 (1), 63-70.
- Deveci, B. (2020). Tatlı Ve Pasta Hazırlama Metotları. S. Şengül, M. Sarıışık, O. Türkay, Ş. Ulema (ed). Mutfak Sanatı Kavramlar, İlkeler Ve Uygulamalar İçinde (ss. 311-354) Detay Yayıncılık.
- Dian, Netherlands (2018). Palm Oil and Palm Seed Oil: Versatile Components For Food Applications. Journal of Oil Palm Research, 29 , 487-511.
- Dizlek, H. ve Gül, H. (2009). Kabartma Tozları ve Unlu Mamullerde Kullanımları. Gıda , 34 (6) , 403-410 . Retrieved from <https://dergipark.org.tr/pub/gida/issue/6864/91968>
- Doğan, A. (2020). Yumurta Pişirme İlkeleri Ve Yumurta İle Yapılan Yemekler. S. A. Şahingöz ve T. Süren (ed). Mutfak Uygulamaları İçinde (ss. 289). Detay Yayıncılık.
- Doğruer Y, Telli N, Telli AE, Kahraman HA, Güner A. (2015). Pastörize Sıvı Yumurta İle Kabuklu Yumurtanın Bazı Kalite Özellikleri Bakımından Kıyaslanması. Eurasian J Vet Sci, 31, 3, 177-183
- Dunford, N. (2017). Shortenings. Food Technology Fact Sheet. Robert M. Kerr Food & Agricultural Products Center. S.1-4.
- Durlu Özkaya, f. (2016). Ekmek ve Unlu Mamuller. E. Zencir (ed) Temel Mutfak Teknikleri İçinde (ss. 180-194).
- Ekşi, A. (2014). Başlıca Gıda Katkıları Ve Kullanılma Amaçları. M. Tayfur (ed). A'dan Z'ye Gıda katkı Maddeleri İçinde (ss.2). Detay Yayıncılık.
- Gisslen, W. (2019). Profesyonel Aççılık, Fırıncılıkta Üretim: Temel İlkeler Ve Malzemeler. Nobel Yaşam Yayınları.
- Girgin, K. ve Karaman, N. (2020). Hamur İş Hazırlama Metotları. S. Şengül, M. Sarıışık, O. Türkay, Ş. Ulema (ed). Mutfak Sanatı Kavramlar, İlkeler Ve Uygulamalar İçinde (ss. 311-330) Detay Yayıncılık.
- Günay, İ. (2021). Fırıncılıkta Üretim: Temel İlkeler Ve Malzemeler. Profesyonel Aççılık, Nobel Yaşam Yayınları. Ss. 873.
- Güneş, R. , Palabıyık, İ. ve Kurultay, Ş. (2018). Şekerleme Teknolojisinde Fonksiyonel Ürün Üretimi. 43 (6) , 984-1001.
- Gürsoy, D. (2014). Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi. (ss. 54-165). Oğlak Yayınları.
- Dizlek, H. and Gül, H. (2009). "Baking Powders and Their Use In Bakery Products," Journal of Food, 34(6), pp.403-410.
- Hadnađev, M., Dapčević-Hadnađev, T., Dokić, L. (2018). Functionality of Starch Derivatives in Bakery and Confectionery Products, Editor(s): Alexandru Mihai Grumezescu, Alina Maria Holban, In Handbook of Food Bioengineering, Biopolymers for Food Design, Pages 279-311, ISBN 9780128114490, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-811449-0.00009-8>. (<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128114490000098>).
- Hendek Ertop M. ve Hayta, M. (2016). Ekşi Hamur Fermantasyonunun Ekmeğin Biyoaktif Bileşenleri Ve Biyoyararlanımı Üzerindeki Etkileri. Gıda. 41 (2): 115-122.
- Hill, T. (2004). The Contemporary Encyclopedia of Herbs&spices. Houghton Mifflin Harcourt Publishing Company. Çeviren N. Pişkin. Oğlak Yayınları.
- Iliescu, O. (15 December 2015). Pastry Workshop Creating Sweet With Creacter: Working With Sugar – Sugar Syrups And Caramel. <https://pastry-workshop.com/working-with-sugar/>. Erişim T. 18.03.2023.
- Kahraman, S. D.ve Köprülü, Ö. (2011). "Trans Yağ Asitleri"Veteriner Hekimler Dergisi, 82(2), 15-24, 2011.
- Karaca, E., Usta, S. ve Şengül, S. (Ed.). (2021). " Temel Prensipler", Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri Kavramlar İlkeler ve Örnek Uygulamalar, 1-35. Kurnaz, A., Şengül, S. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Kesen, S., Sönmezdağ, A. S., Kelebek, H., ve Selli, S., (2016). Ham ve Rafine Fındık Yağlarının Yağ Asitleri Bileşimi. Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi. 31, 79-84.
- Khedkar, C.D. (2016). Cream: Types Of Cream. The Encyclopedia of Food and Health. 2, pp. 331-337.
- Köklü, G. (2007). "A Study On Effects Of Some Emulsifiers On Cake Quality İn Sponge Type Cake," M. Sc. Thesis, Çukurova University, Adana, Turkey.
- Küçükkömürler, S. (2018). Gıdaların Özelliği ve Yiyecek Hazırlama 1. Pegem Akademi.
- Lauterbach, Sharon and Albrecht, Julie A., "NF94-186 Functions of Baking Ingredients" (1994). Historical Materials from University of Nebraska-Lincoln Extension. Paper 411. <http://digitalcommons.unl.edu/extensionhist/41>
- Mamat, H. Ve Hill, S.E. (2014). "Effect of fat types on the structural and textural properties of dough and semi-sweet biscuit" Journal of Food Science and Technology, 51(9), ss.1998-2005.
- Naik, BS and Kumar, V. (2014). Cocoa Butter and Alternatives: A Review. Journal of Bioresource Engineering and Technology.1, pp 07-17.
- Öter, Z. (2019). Süt ürünleri ve İçecekler. Profesyonel Aççılık, Nobel Yaşam Yayınları. S. 776.
- Özkaya, F. D. (2016). Ekmek ve Unlu Mamuller. E. Zencir (ed). Temel Mutfak Teknikleri İçinde (ss.190-197). Anadolu Üniversitesi Yayınları.



- Patil, H. and Pesheve, M. (2021). Study On The Types Of Sugar Used In Various Culinary Products. *Soult Sarita An International Bilingual Peel Reviewed Refereed Research Journal*. January-March 2021. Vol. 8, Issue 29. Ss.314-318.
- Raghavendra SN, Patricia A, Hampana NN, Mahalakshmi D. (2022). Effect of Fats and Oils on Different Properties of Flours Used in Bakery Products: A Review. *J Nutr Food Sci*. 12:p353.
- Sezgin, AC ve Ayyıldız, S. (2017). Gıda Katkı Maddeleri: Renkendiriciler. *Gıda İçinde Bilim: Araştırma ve Eğitim Fikirlerinde Güncel Gelişmeler*, 87-94.
- Shim, S.-M., Seo, S. H., Lee, Y., Moon, G.-I., Kim, M.-S., ve Park, J.-H. (2011). Consumers' Knowledge and Safety Perceptions of Food Additives: Evaluation On The Effectiveness of Transmitting Information On Preservatives. *Food Control*, 22(7), 1054–1060. <http://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.01.001>.
- Sungur, B. ve Ercan, R. (2011). Yüzey Tepki Metodu Kullanılarak Bazı Hidrokolloidler ve Yüzey Aktif Maddenin Sert Buğday Unu Hamurunun Reolojik Özellikleri Üzerine Etkileri. *Gıda*, 36 (2) , 77-82. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/pub/gida/issue/6902/92284>
- Süren, T. (2020). Ekmek ve unlu mamuller. S. A. Şahingöz ve T. Süren (ed). *Mutfak Uygulamaları İçinde* (ss. 403-413). Detay Yayıncılık.
- Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N. ve Özkeleş (2011). *Beslenme İlkeleri*. Dora Basım Yayın. Ss:304-306.
- TDK (2023). <https://sozluk.gov.tr/> Erişim tarihi: 21.03.2023
- Tekle, Ş. (b.t). Gıda Katkı Maddeleri. [https://akademik.ahievran.edu.tr/kullanicidosyalar/files/G%C4%B1da%20Katk%C4%B1%20Maddeleri\(4\).pdf](https://akademik.ahievran.edu.tr/kullanicidosyalar/files/G%C4%B1da%20Katk%C4%B1%20Maddeleri(4).pdf). Erişim Tarihi: 28.03.2023
- Tuğcu, D. (2018). *Chef Duygu Tuğcu'yla Birlikte Butik Pastacılık*, Rumuz Yayınevi, İstanbul.
- Türk Gıda Kodeksi (2023). <https://vskn.tarimorman.gov.tr/dilucu/Menu/34/Turk-Gida-Kodeksi?TermStoreId=368e-785b-af33-487d-a98d-c11d5495130b&TermSetId=06914040-6206-4765-8652-9700a22170f>.
- Türk Gıda Kodeksi, (2023). https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM/Belgeler/DB_Gida_Isletmeleri/TGK_Gida_Katki_Maddeleri_Yonetmeliği_Gida_Kategorileri_Kilavuzu.pdf
- Ünüvar, Ş. (2007). *Gıda Besin Teknolojisi*. (Ss. 127). Nobel Akademik Yayıncılık. Ankara.
- Ünver, B. (1987). *Deneysel Yiyecek Hazırlama* (ss.107-120). Mars Matbaası.
- Wilderjans, E., Luyts, A., Goesaert, H., Brijs, K., Delcour, JA, (2010). Bir Sade Kek Sisteminde Nişasta Ve Protein İşlevselliğine Model Bir Yaklaşım. *Gıda Kimyası* 120 (1), 44–51
- Yalçın, S. (2020). *Besin İşleme* Yöntemleri Ders Notları. İstanbul Gelişim Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü. https://gavsispanel.gelisim.edu.tr/Document/syalcin/20201204203212188_e14fdbbe8-ce46-42b3-9614-1525612b4caa.pdf. Erişim Tarihi: 16.03.2023
- Yaralı, E. (2018). *Gıda Katkı Maddeleri*. <https://www.foodelphi.com/gida-katki-maddeleri-dr-engin-yarali/>. Erişim Tarihi: 19.03.2023
- Yerli, Y. (Ed.). (2021). "Tatlılar ve Pastalar", *Temel Mutfak Teknikleri ve Yönetimi*, 287-304. Geçkin, E., Baltacı, M. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Zhou, W., Hui, Y. H. Leyn, I. Pagani, M. A., Rosell, C. M., Selman, J. D. and N. Therdthai. (2014). *Bakery Products Science and Technology*, Second Edition. Ss. 604-615 <https://tr.depositphotos.com/stock-photos/barbados-sugar.html>. Erişim Tarihi: 04.04.20023
- <https://magaza.ammaddeler.com/urun/altin-renkli-toz-seker-sanding-sugar-250-g>. Erişim Tarihi: 04.04.20023