

BENGÜ KUBA¹ ALİ GÖNCÜ²

1-Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fak. Gıda Müh. Böl., Denizli.

bengukuba@gmail.com

2-Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Çine Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Böl., Aydın.

ali.goncu@adu.edu.tr

100 g Parçalanmış
Nohut



550 ml Sıcak Su
(60 °C)



1,5 g Tuz



42 °C 16 saat
Fermantasyon



Nohut Parçacıklı
Fermantasyon
SIVISI



Süzme



Nohut Mayası
(Fermantasyon
SIVISI)

Şekil 1. Nohut Mayası
Üretimi Akış Şeması

ÖZET

Geleneksel lezzetlerimizden nohut mayası ile yapılan çeşitli fırın ürünleri ülkemizin çeşitli bölgelerinde sevilerek tüketilmektedir. Söz konusu ürünlerin birçoğu yerel bir ürün olmaktan daha ileriye gidememiştir. Mineral vitamin içeriği ve protein bakımından zengin olan nohut mayası diyet lifi içeriği bakımında da değerlidir. Diğer baklagillerden daha yüksek oranda demir ve kalsiyum içerdiği bilinmektedir. İçindeki çeşitli bakteri ve mayalar sayesinde sindirimi kolay, lezzetli ve sağlık yönünden bakıldığında olumlu etkileri olan bir üründür. Bu araştırma ile nohut mayasının bileşimi, kullanım alanları ve ürünlere neler kazandırdığı ele alınmıştır. Bu ürünlerin unutulmaması, ürün çeşitliliğine katkı sağlanması ve nohuttun sağlık üzerine bilinen olumlu özelliklerinden faydalanılması amacıyla nohut mayasıyla üretilen fırın ürünleri hakkında daha çok araştırma yapılmalıdır.

Anahtar Kelimeler: fırın ürünleri; geleneksel gıda; nohut mayası.

GİRİŞ

Nohut mayası, tatlı maya olarak da bilinen geleneksel bir mayadır. Akdeniz ve Balkan ülkelerinde nohut mayası çeşitli yerlerde kullanılan iyi bilinen bir yöntemdir. Nohut mayası aynı zamanda bir çeşit ekşi maya ekmek yapımında bir mayalama maddesi olarak ve kendine özgü bir aroma ve tat vermek için de kullanıldığı bilinmektedir. Nohut mayasının raf ömrünü uzattığı ve unlu mamullere fonksiyonel, besleyici ve dokusal kalite sağladığı bilinmektedir (Hancıoğlu-Sıkılı, 2003).



FIRIN ÜRÜNLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ

Ekmek yapımında kullanılan nohut mayası hamurun daha yumuşak olmasını ve kolay işlenmesini sağlarken, iç ve dış kabuk rengini, pişirme işlemini ve elde edilen ekmeğin tat ve aroması ile tekstürel özelliklerini olumlu yönde etkilediği belirtilmiştir (Özkaya, 1992). Ekmek hacminin artması ve bayatlamamanın gecikmesi de (Şahin ve ark., 2018.) sözü edilen iyileştirmeler arasında yer almaktadır.



NOHUT MAYASININ MİKROFLORASI

Nohut mayasının farklı yörelerde değişik yöntemlerle hazırlanmasından dolayı nohut mayası ile ilgili bir standardizasyon yoktur. Nohut mayasında ve hamurunda egemen mikroflora; maya, laktik asit bakterisi, aerob ve anaerob spor yapan bakteriler oldukları belirtilmiştir. Yani Sonuç olarak nohut mayası ile üretilen ekmeklerde sadece maya ve laktik asit bakterilerinin rol oynamadığı aynı zamanda aerob spor ve anaerob spor yapan Bacillus ve Clostridium türlerinin bulunma ihtimalinin de yüksek olduğu desteklenmiştir (Z. Erginkaya ve ark.,2015).



SONUÇ

Nohut mayasının sağlık açısından çok yararlı olduğunu ve fırın ürünlerinde tat ve aroma gelişimi açısından büyük katkılarının olduğu bir gerçektir. Yaptığımız araştırma sonunda nohut mayasının fırın ürünlerinde geleneksel üretim dışında çok sık kullanılmadığını ve aynı zamanda bu konular hakkında araştırmaların yetersiz olduğu anlaşılmaktadır. Unutulmaya yüz tutmuş, farklı ürünlere dönüştürülerek pazarda önemli bir yer bulmayı hak eden nohut mayalı ürünlerin çeşitliliğinin artırılması üzerine çalışmalar çoğaltılmalıdır.

KAYNAKÇA

Erginkaya, Z., Turhan, E. Ü., & Özer, E. A. (2016). Nohut Mayalı Ekmek Üretimi ve Hâkim Mikroflora. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 30(1), 89-99.
Özkaya, B. (1992). Starter Kültür Olarak Paket Mayası Eksi Hamur Mayası ve Nohut Mayasının Hamurun Reolojik Özellikleri ve Ekmeğin Kalitesine Etkileri (Doktora Tezi). Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara Türkiye.

Sıkılı, Hancıoğlu, 2003. Nohut Mayasının Mikrobiyolojik ve Lezzet Karakteristiklerinin Araştırılması [Investigation Of Microbiological And Flavour Characteristics Of Chickpea Sweet Dough], Phd Thesis. Ege University, Izmir, Turkey, P 203.
Şahin, N., Koyuncu, M., & Sayaslan, A. (2018). Glutensiz Ekmekte Nohut Mayası Kullanımının Etkileri. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 22(4), 513-524.