



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2020, 4(3): 2087-2101.

DOI: [10.26677/TR1010.2020.468](https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.468)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Farklı Aromatik Bitkilerle Marine Edilip Vakumlanarak Saklanan Dana Etlerinin Bazı Özelliklerinin İncelenmesi

Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Tuğkan ŞEKER, Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Sivas, e-posta: tseker@cumhuriyet.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3695-9750>

Dr. Öğr. Üyesi Emre HASTAOĞLU, Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Sivas, e-posta: ehastaoglu@cumhuriyet.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8802-6632>

Dr. Öğr. Üyesi Meryem GÖKSEL SARAÇ, Cumhuriyet Üniversitesi, Yıldızeli MYO, Sivas, e-posta: mgoksel@cumhuriyet.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8190-2406>

Öz

Et ve et ürünleri beslenmenin temel bileşenlerindedir. Gerek taze gerekse işlenmiş et ürünleri günlük diyetimizin önemli bir kısmını oluşturmaktadır. Günümüzde değişen sosyoekonomik durum ile damak tatları da değişiklik göstermiş ve taze et tüketiminde süregelen alışkanlıklar farklılaşmaya başlamıştır. Etin direk pişirilmesi yerine marine edilerek gevrekleştirilmiş et tüketimi, evde ve ev dışı tüketimde oldukça yaygınlaşmıştır. Bu çalışma kapsamında, birçok fenolik bileşik ve antimikrobiyal maddeyi bünyesinde barındıran kekik, sumak, defneyaprağı ve biberiye marinasyon işleminde kullanılmıştır. Dana sırt etleri farklı doğal aromatik bitkilerle %1,5 ve 3 oranlarında muamele edilip vakum ambalaj yapılarak dinlendirilmiştir. 14 gün boyunca +2°C'de soğutucuda dinlendirilen etlerin 7. ve 14. günde kimyasal ve duyuşal özellikleri incelenmiştir. Yapılan analizler sonucunda etlerin pH ve yağ oksidasyon düzeylerinde kontrol örneğine göre istatistiksel açıdan farklılıklar gözlenmiştir. Özellikle sumak ilave edilen örneklerde pH düşüşü önemli ölçüde olmuştur. Sonuçlar duyuşal açıdan değerlendirildiğinde, %1,5 defneyaprağı ile marine edilen örnekler 7. gün ve 14. gün sonunda en beğenilen ürün olurken, 14. gün sonunda kontrol örneği en az beğenilen ürün olmuştur. Kekik, sumak, defneyaprağı ve biberiye marinasyonu ile dana etlerinin daha tercih edilebilir lezzette olduğu belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Aromatik Bitkiler, Marinasyon, Duyusal Analiz.

Makale Gönderme Tarihi: 09.03.2020

Makale Kabul Tarihi: 04.07.2020

Önerilen Atıf:

Şeker, İ. T., Hastaoğlu, E. ve Göksel Saraç, M. (2020). Farklı Aromatik Bitkilerle Marine Edilip Vakumlanarak Saklanan Dana Etlerinin Bazı Özelliklerinin İncelenmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3): 2087-2101.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



RESEARCH PAPER

Investigation of Some Properties of Beef Which is Vacuumed and Marinated with Different Aromatic Plants

Assistant Prof. Dr. İbrahim Tuğkan ŞEKER, Cumhuriyet University, Faculty of Tourism, Sivas, e-mail: tseker@cumhuriyet.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3695-9750>

Assistant Prof. Dr. Emre HASTAOĞLU, Cumhuriyet University, Faculty of Tourism, Sivas, e-mail: ehastaoğlu@cumhuriyet.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8802-6632>

Assistant Prof. Dr. Meryem GÖKSEL SARAÇ, Cumhuriyet University, Yıldızeli Vocational School, Sivas, e-mail: mgoksel@cumhuriyet.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8190-2406>

Abstract

Meat and meat products are essential components of nutrition. Both fresh and processed meat products constitute an important part of our daily diet. Today, the changing socioeconomic status and taste have also changed and the ongoing habits in fresh meat consumption have started to differ. The consumption of marinated and crunched meat rather than direct cooking of meat has become quite common at home and outside consumption. In this study, thyme, sumac, bay leaf and rosemary, which contain many phenolic compounds and antimicrobial substances, were used in the marination process. Beef rib meats were treated with different natural aromatic plants in 1.5% and 3 ratios and rested by vacuum packaging. The chemical and sensory properties of the meats resting at +2°C for 14 days were examined on the 0th 7th and 14th days. As a result of the analysis, statistical differences were observed in the pH and fat oxidation levels of the meats according to the control sample. Especially in samples with added sumac, pH decrease was significantly. When the results were evaluated from the sensory point of view, samples marinated with 1.5% bay leaf became the most liked product at the end of the 7th and 14th days, while the control sample was the least liked at the end of the 14th day. It has been determined that beef meat has a more preferable flavor with thyme, sumac, bay leaf and rosemary marinating.

Keywords: Aromatic Plants, Marination, Sensory Analyses.

Received: 09.03.2020

Accepted: 04.07.2020

Suggested Citation:

Şeker, İ. T., Hastaoğlu, E. and Göksel Saraç, M. (2020). Investigation of Some Properties of Beef Which is Vacuumed and Marinated with Different Aromatic Plants *Journal of Turkish Tourism Research*, 4(3): 2087-2101.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.