

2. Kimyasal Kalite Kriterleri:

a) Rutubet Miktarı: Hem ekonomik açıdan hem de depolama yönünden çok önemlidir.

Değirmenler düşük rutubetli buğdaylar alıp, kar oranlarını arttırmak isterler.

Böylelikle de kullanıma kadar geçen süredeki depolama aşamasında düşük rutubet sayesinde sorunsuz bir depolama süreci geçirirler.

Rutubet oranı yüksek olan buğdaylarda:

-Enzim aktivitesini arttıracak için buğdayın bozulmasını hızlandırır.

-Mikrobiyal aktivite arttıracak için buğdayın bozulma hızlandırır.

27



2 . Kimyasal Kalite Kriterleri:

- Buğday yaşayan bir canlı olduğu için solunum hızlanır. Bu sebepten dolayı kütle kaybı oluşur.

Ayrıca reaksiyon sonucunda ısı ve su oluştuğu için solunumu hızlandırıcı zincirleme reaksiyonların başlamasına sebep olur.



Zincirleme solunum reaksiyonu sonucunda eğer önlem alınmaz ise depo sıcaklığı daha da artmaya devam eder ve buğdayda kızışma denilen sonuç oluşur.

28

2 . Kimyasal Kalite Kriterleri:

b) Kül Miktarı: Mineral madde miktarıdır. Kuru maddede hesaplanır. Tanenin iç kısmından dış kısmına gidildikçe artış gösterir. Tebliğe göre unun çeşitlendirilmesinde önem arz etmektedir.

c) Protein Miktarı: Önemli bir kalite kriteridir. Ülkemizde fiyat belirleme açısından çok önemlidir.

Topraktaki azot miktarı, ve buğdayın cinsi, protein miktarını etkileyen faktörler arasında sayılabilir.

Yüksek azot içeren toprakta yetiştirilen buğdayın protein miktarının fazla, olması beklenir.

29

2. Kimyasal Kalite Kriterleri:

d) Serbest Asitlik: Buğdayın depolama koşulları konusunda bilgi verir.

Kötü koşullarda depolanan buğdayların embriyo kısmında bulunan yağlar, tanenin doğasında bulunan lipaz enzimlerinin katalize ettiği reaksiyonlar sonucunda parçalanarak serbest yağ asitlerine dönüşürler.

Serbest asitlik miktarının fazla olması depolama koşullarının kötü olmasından dolayı buğdayda tüm enzimatik aktivitenin yüksekliği konusunda bilgi verir.

e) Ham Selüloz: Tıpkı külde olduğu gibi, selüloz miktarı tanenin dış kısmına gidildikçe artan bir değerdir. Elde edilen una tanenin kepeğe yakın kısımlarında elde edilen undan ilave edilme oranı hakkında bilgi verir.

30

9 Ekim 2018 SALI

Resmî Gazete

Sayı: 30560

TEBLİĞ

Tarım ve Orman Bakanlığınca;

TÜRK GIDA KODEKSİ BÜĞDAY UNU TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2013/9) NDE

DEĞİŞİKLİK YAPILMASINA DAİR TEBLİĞ (TEBLİĞ NO: 2018/99)

MADDE 1 - 24.2013 tarihli ve 28606 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu

Tebliğ (Tebliğ No: 2013/9) nın Ek-1'i aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Ek-1

Buğday Unları ve Gıda Amacı Buğday Kepeğine Ait Kimyasal Özellikler

Un	Kuru Madde İçeriği (m/m) En çok	%Kuru Madde İçeriği (m/m)	Sedimentasyon Sedimentasyonu (ml.)	Beklenen Sedimentasyon (ml.)	%Rafine Miktarı (m/m) En çok	%Asitlik Karıde Miktarı (sulfirik asit çözdürme) (m/m) En çok	Diyete Sığması (Sı) En az
Özel Amacılı Buğday Unu	14,5	Azami	Azami	Azami	7	0,07	Azami
Emmelek Buğday Unu	14,5	0,7-0,8Küç-0,8	En az 26	En az 26	10,5	0,07	250
Yeni Buğday Unu	14,5	En az 1,2	Azami	Azami	11	0,09	Azami
Gıda Amacılı Buğday Kepeği	12	Azami	Azami	Azami	Azami	Azami	Azami

1) % Protein Miktarı Karıde (en az) (N x 5,7) %

MADDE 2 - Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

MADDE 3 - Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.