

7-PEKMEZ

PEKMEZ

Türk Gıda Kodeksine göre üzüm pekmezi, fermente olmamış taze veya kuru üzüm ekstraktının uygun yöntemlerle asitliğini azaltıp durultulmasından sonra tekniğine uygun olarak vakum altında veya açıkta koyulaştırılması ile elde edilen kıvam ürünü şeklinde tanımlanmaktadır (TGK, 2007).

Üzüm pekmezi; tat durumuna göre tatlı ve ekşi pekmez olarak iki gruba, kıvamına göre de sıvı veya katı pekmez olarak iki tipe ayrılmaktadır.

Hammadde: Pekmez taze ve kuru üzümünden yapılabilir. Pekmez yapımında kuru üzüm kullanılacaksa, kuru üzümler önce nemlendirilir ve kıyma makinesinden geçirilir.

Kıyılmış olan kuru üzümlere ters akım prensibine göre (1:3, katı:sıvı) ekstraksiyon işlemi uygulanır. Şayet taze üzümünden pekmez yapılacak ise üzümlerin ince kabuklu, çok tatlı ve düşük asitli olması istenir. Briks derecesi 20, şıra randımanı % 70 olan 5-6 kg üzümünden yaklaşık 1 kg pekmez elde edilir.

152

Yıkama ve Parçalama: Hasat edilerek işletmeye getirilen üzümler uygun bir yıkama makinesinde yıkandıktan sonra, salkım saplarını ayıran ve taneleri ezerek mayşe haline getiren “Fulvar” ismi verilen makineden geçirilir. Presleme: Üzüm presleme de günümüzde yaygın olarak pnömatik membran (Balonlu) presler kullanılır. Bunların dışında vidalı, horizontal ve paketli tipte preslerde bazı işletmelerde hala kullanılmaktadır. Presleme sonucu elde edilen şıraya renk kararmalarını önlemek amacıyla 50 ppm düzeyinde Kükürt dioksit (SO₂) ilave edilebilir.

153

Seperasyon: Presten alınan şıra çeşitli irilikte meyve eti ve kabuk parçacıkları ihtiva eder. Modern işletmelerde üzüm şırası kaba maddelerinden ayırmak amacıyla separatörden geçirilir.

Şıranın Kestirilmesi: Tatlı pekmez yapılacaksa seperatörden geçirilmiş şıraya asitliğini azaltmak için pekmez toprağı veya teknik kalsiyum karbonat (CaCO_3) ilave edilir. Pekmez toprağı olarak, kireci fazla, rengi beyaz veya beyaza yakın bileşiminde % 50-90 oranında CaCO_3 ihtiva eden topraklar kullanılmaktadır. Şıranın asitlik derecesine bağlı olarak ilave edilen pekmez toprağı miktarı 100 litre şıra için 1-5 kg arasında değişir. Teknik kalsiyum karbonat kullanılacak ise; 100 litre şıranın asitliğini % 0.1 düzeyinde azaltmak için 66 g kalsiyum karbonat (CaCO_3) ilave edilmelidir. Toprağın şıraya etkisini kolaylaştırmak, maya ve diğer mikroorganizma faaliyetlerini önlemek için şıra 60-70 °C' ye kadar ısıtılır.

154

Durultma ve Dinlendirme: Kestirilen şıra soğutulur, şıradaki tortunun çöktürülüp berraklaştırılması için uygun doz ve kombinasyonda durultma ajanları (bentonit, tanen, jelatin) kullanılarak, durultma işlemi uygulanır. Daha sonra şıra dinlendirme tankına alınır. Tortunun dibe kolay çökmesini sağlamak ve ürün güvenliğinin muhafazası için bu tankın soğutma özelliğinde dik bir tank olması daha uygundur.

155

Filtrasyon: Durultma ve dinlendirme işlemi sonunda şıra filtre edilerek berrak şıra elde edilir. **Kaynatma ve Koyulaştırma:** Berrak şıra geleneksel yöntemde ateş üzerine konan yayvan geniş yüzeyle açık kazanlarda, modern işletmelerde ise vakum yöntemine göre vakum kazanlarında suyu buharlaştırılarak koyulaştırılır. Vakum kazanında koyulaştırma esnasında suda çözünür kuru madde (briks) kontrolü yapılarak kaynatma işlemine son verilir. Açık kazanda kaynatma yapılırken, şıra rengi kızarıp, göz göz kaynamaya başladığında ve kaşıkla alınan numuneden tabak kenarına bir damla damlatıldığında boncuk tanesi gibi kalıyor ise kaynatma işlemine son verilir. **Soğutma ve Ambalajlama:** Konsantrasyon işleminden sonra pekmez soğumaya bırakılır. Pekmez, teneke kutu, cam kavanoz, plastik veya diğer ambalajlara doldurularak piyasaya arz edilir. **156**

PEKMEZİN ÜRETİMİ

Türkiye’de pekmez üretimi çok eski yıllardan beri ve büyük miktarlarda yapıldığı halde üretim tekniği değişmemiş olup ülke çapında gerekli teknolojiye kavuşturulamamıştır. Bunun için çeşitli şekillerde çıkarılan şıra, pekmez toprağı ilavesinden sonra ısıtılmakta ve daha sonra da süzülerek kazanlarda açık alev üzerinde koyulaştırılmaktadır. Bu yöntem ile elde edilen pekmez çok duru, rengi de çok esmerdir. Pekmezdeki esmer renk şıranın açık kazanda yüksek sıcaklıkta kaynatılması sonucunda bileşiminde bulunan şekerler ve asitlerin diğer bazı maddeler ile tepkimelere girmesi sonucunda karamelizasyon oluşumundan kaynaklanmaktadır. Pekmez, taze veya kurutulmuş üzüm, dut, incir, keçiboynuzu yanında elma, erik, karpuz, şeker kamışı ve şeker darısı gibi şekerli ürünlerden de üretilmektedir. **157**