

MEYVE SUYUNA GENEL BİR BAKIŞ

Doç. Dr. Taner Baysal
Araş. Gör. Özgül Babalık

Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği

**"İlacın gıdan,
Gıdan da ilacın olmalı"
Hippocrates**

Meyveler ve meyve suları her zaman besinsel gıda olarak değerlendirilmiştir. Ancak tüketicinin içecek dünyasında seçeneklerinin artmasından dolayı, üreticiler meyve suyu tüketimini arttırabilmek için daha cazip nedenler aramaya başlamışlardır.

Özellikle diyet ve sağlık arasındaki ilişkinin farkına varılmasından sonra tüketiciler diyetlerinin hangi maddeleri içermesi gerektiği ile ilgilenmeye başlamışlardır.

Meyveler taze halde % 70-90 su içerirler ve kuru maddenin büyük bir kısmı karbohidratlardan oluşmaktadır. Geriye kalan çok az kısmı ise sırası ile asitler, serbest amino asitler, askorbik asit ve B grubu vitaminleri, mineral maddelerin büyük bir kısmı ve fenolik maddeler oluşturur. Suda çözülebilen bu maddelerin büyük bir çoğunluğu meyve suyunda da bulunmaktadır (Cemeroğlu, 1982, Schobinger 1987).

Ülkemizde gerçek anlamda meyve suyu üretimine 1970'li yıllarda başlanmıştır. 1965 yılında Tarım Bakanlığına bağlı araştırma kuruluşları, Ankara ve Ege Ziraat Fakülte-lerinin çalışmaları ülkemizde modern yöntemlerle meyve suyu üretiminin başlangıcını oluşturmuştur (Anon, 1996).

Ülkemizde kişi başına meyve suyu tüketimi yıllık 3-4 litre arasındadır. Özellikle son yıllarda sabah kahvaltılarında meyve suyu tüketimi tercih edilir olmuştur. Ancak bu değer Avrupa ile kıyaslanamayacak ölçüdedir. İsviçre'de kişi başına meyve suyu tüketimi yaklaşık 63 litre iken, Almanya'da 53, İngiltere'de 21 ve İtalya'da ise 8 litredir (Anon, 1997; Ekşi 1997).

Türkiye'nin meyve suyu tüketimi, tüketicinin bilinçlenmesiyle mümkün olacaktır. Ülkemizde meyve suyu, meyve nektarı ve meyve içeceği arasındaki fark dahi bilinmemektedir. TS 11888'e göre meyve suyu % 100, meyve nektarı % 25-50, meyve içeceği ise % 3-30 meyve içermektedir. Meyve suları sadece meyveden elde edilen sudur, ancak meyve nektarı ve meyve içeceği standartların izin verdiği ölçüde meyveden elde edilen suya su, asit ve şeker katılarak elde edilir (Anon 1995; Ekşi 1997 c).

Mevsim meyve suyu tüketiminde büyük rol oynamaktadır. Özellikle yaz mevsimini yaşadığımız şu günlerde meyve suyu tüketimi arttığı bir gerçektir. Ayrıca tüketim oranının en yüksek olduğu yaş grubu ise 8-11 yaş arasındaki çocuklardır.

Türkiye'deki meyve suyu üretimi yapan ilgili firma sayısı 30 kadardır. Bu fabrikalarda işlenen başlıca ürünler elma suyu konsantresi, vişne suyu konsantresi, kayısı ve şeftali pulpudur. Ayrıca bir miktar portakal suyu konsantresi de işlenmektedir.

Türkiye'deki meyve konsantresi ve pulpu üretimi 10 yılda 4.5 misli bir artış göstererek 96.360 tona ulaşmıştır. Meyve suyu ihracatı 1995 yılında 52.724.397 tona ulaşmış ve bu toplam ihracatın % 0.31'ini oluşturmaktadır. Meyve suyu ithalatı ise 1995 yılında 4.872.306 tondur ve bunun ihracattaki payı ise sadece % 0.02'dir (Ekşi, 1997b).

Türkiye'de meyve suyu üretiminin ve tüketiminin arttırılmasına yönelik çalışmalar son yıllarda yoğunluk kazanmıştır. Bu çalışmalar içerisinde 1993 yılında kurulan Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED) de önemli katkıları bulunmaktadır. Esas olarak;

– Türkiye'de meyve plantasyonlarının yaygınlaştırılması

– Türkiye'de meyve suyunun tanıtılması ve tüketiminin arttırılmasıdır.

– Meyve Suyu Konsantresi ihracatının arttırılmasını amaç edinmiş olan MEYED'e göre meyve suyu yalnızca bir içecek değil bundan öte, ülke halkının sağlıklı beslenmesi, döviz girdilerinin arttırılmasının da yollarını açmaktadır.

Meyve suyunun içerdiği kalori miktarının meyveninki ile aynı olmasından dolayı şişmanlığa neden olmadığı bilinmektedir. Ayrıca içerdiği şekerler yağa dönüşmez ve sadece enerji dönüşümü daha hızlıdır. Meyve suyunun içindeki şeker erimiş halde bulunduğundan dişlerle temasının çok kısa olmasından dolayı dişlerde çürümeye de neden olmaz (Ekşi 1997a).

Meyve suyu endüstrisinin ham madde sıkıntısının hızlı bir şekilde giderilmesi gerek-

mektedir. Bunun için uygun çeşit, uygun alan ve uygun hasat zamanının belirlenmesi gibi konuların planlanması yapılmalıdır. Potansiyel yeni alanlar aranmalı, örneğin GAP bölgesinde meyve yetiştirilmesi ve üretiminin yapılabilirliği konusunda araştırmalar yapılmalıdır (Ural, 1993).

Kaynaklar

Anon, 1995. Türk Standardı TS 11888. Meyve Suyu ve Türevi İçeceklerle İlgili Terimler

Anon, 1996. Meysu Meyve Suyu ve Gıda Sanayi A.Ş. Gıda Teknolojisi 1 (9)

Anon, 1997. Meyvenin Pınarından Akan Lezzetler. Gıda Teknolojisi 2 (9)

Cemeroğlu, B., 1982. Meyve Suyu Üretim Teknolojisi

Ekşi, A. 1997a. Meşrubatçılar Derneği Dergisi 10, 10-11

Ekşi, A. 1997b. Meşrubatçılar Derneği Dergisi 26-28

Ekşi, A. 1997c. Meyve Suyu Piyasası ve MEYED Gıda Teknolojisi 2 (5-6)

Ekşi, A. 1998. Meşrubatçılar Derneği Dergisi 16-18

Schobinger, U., 1987. Meyve ve Sebze Suyu Üretim Teknolojisi Çev. Prof. Dr. Jale Acar

Ural, A., 1993. Fruit Juices and Concentrates and Tomatoe Paste Industry Turkey Horticultural Subsector review Project Study 2. Horticultural Food Industry Post 2.3.