**YEDİVEREN ÜZÜM ÇEŞİDİNDEN ELDE EDİLEN KORUK SUYU VE EKŞİSİNİN GELENEKSEL YAPIMI, SAKLANMASI VE TÜKETİM ŞEKİLLERİ**

**Elgin Karabacak, Ç., Bayram, Y., Davulcu Tümer, B., Karabacak, H., Tümer, E.,**

**Pamukkale Üniversitesi Çal MYO Denizli**

**Özet**

Yediveren üzüm çeşidi; taneleri dolgun, kalın kabuklu, hafif mayhoş tada sahip bir meyve olup evlerde genellikle çardak şeklinde yetiştirilmektedir. Korukları koparıldıkça yeniden çiçek açıp koruk yaptığından ‘Yediveren’ ismi verilmiştir. Günümüzde koruk suyu/ekşisi genellikle ailelerin kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla sınırlı miktarlarda üretilmektedir. Koruk suyu; yediveren üzüm çeşidinin henüz olgunlaşmadan, koruk halinde iken toplanıp değişik aşamalardan geçirilmesiyle, koruk ekşisi ise üzüm suyunun ısıl işlem ile bir miktar buharlaştırılarak uygun kıvama getirilmesi ile elde edilmektedir. Saklama süresini uzatmak amacıyla kaynatılmış cam şişelere konulup üzeri zeytinyağı ile kapatılarak serin ve karanlık bir yerde bekletilmektedir. Koruk suyu; salata, çeşitli aperatifler ve geleneksel yemeklerimize lezzet katmak amacıyla ayrıca çeşitli içeceklerin üretiminde katkı maddesi olarak, geleneksel koruk ekşisi ise sumak, nar ve erik ekşisi gibi çeşitli geleneksel ekşi türlerine alternatif olarak kullanılabilmektedir.

Bu çalışma; geleneksel olarak koruk suyu ve ekşisinin üretim biçimini aktarmak, saklanma süresi kısa olan bu ürünlerde raf ömrünün geleneksel yöntemlerle ne şekilde uzatılabileceğini ve evlerde farklı tüketim şekillerini vurgulamak amacıyla derlenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Yediveren üzüm çeşidi, Koruk suyu, Koruk ekşisi, Tüketim şekilleri

**1. Giriş**

Üzüm, botanikte cins adı Vitis olan ve asma olarak adlandırılan bitkinin meyvesidir (1). Meyve üretiminde kullanılan türler içerisinde dünyada en çok üzüm çeşidi içeren tür, Vitis vinifera L. ssp. sativa D.C.’dır. Bu tür içerisinde tespit edilen çeşit sayısı 10.000’nin üzerinde olup dünyadaki üretimin % 90’nından fazlasını oluşturmaktadır (2). Tarihçesi M.Ö. 6000-5000 yıllarına kadar dayanır. Genel olarak üzümlerin bileşiminde su, şekerler, organik asitler, fenol bileşikleri, pektik maddeler, aroma maddeleri, azotlu maddeler, enzimler, vitaminler ve mineraller bulunur (1;3). Üzüm; içerdiği vitaminler, mineraller, aminoasitler ve antioksidan fenolik bileşikler nedeniyle sağlıklı ve dengeli beslenmede mutlaka tüketilmesi gereken gıdalardan birisidir. Üzüm bağışıklık sistemini kuvvetlendirmekte, böbrek ve karaciğerin işlevlerini artırmakta, karaciğer hastalıkları ve kansızlığın tedavisinde etkili olmaktadır. Aynı zamanda kanın temizlenmesine, vücutta yağların erimesine, vücutta biriken zararlı maddelerin dışarı atılmasına, yağlı bileşiklerin kılcal damarlarda birikmesini engelleyerek ve kanı sulandırarak kalp damar sisteminin düzenli çalışmasına yardımcı olur. İçerdiği resveratrol maddesi sayesinde kansere karşı vücudu korumaktadır. Vücudu virüslere karşı dirençli hale getirir. Kabuk ve çekirdekleri mideye zarar vermeden sindirimi hızlandırır ve bağırsak sisteminin çalışmasını düzenler (4).

Üzüm suyunun kalp hastalıklarına karşı koruyucu etkileri de vardır. Özellikle kırmızı üzümde bulunan polifenollerin kalp-damar hastalıklarına karşı vücudu koruduğu, kötü kolesterolün düşmesine yardımcı olduğu, hatta kan basıncının düşmesine de yardımcı olabileceği bildirilmektedir (5). 2005 yılında Amerika’da yapılan bir araştırmada üzüm suyunun beyin hücrelerini koruyabileceği ve farelerde yapılan denemelerde üzüm suyunun zihinsel ve fiziksel yaşlanmayı geciktirebileceği ileri sürülmektedir (6).

Üzümün değerlendirme şekilleri dikkate alındığında, yaklaşık olarak % 40’ının çekirdekli ve çekirdeksiz kurutmalık, % 30’unun sofralık, % 28’inin şıralık ve % 2-3’ünün de şaraplık olarak değerlendirildiği belirtilmektedir (7). Bu açıklamalar, üzüm ve olgunlaşmamış halinin sadece taze tüketilen bir meyve olmayıp, değişik tüketim şekilleri ile tüketici isteklerini farklı şekillerde karşılayan çok yönlü bir meyve olduğunu göstermektedir.

**2. Materyal**

Asmanın meyvesine üzüm, olgunlaşmamış ham haline koruk denir. Derlemede materyal olarak yediveren üzüm çeşidi araştırılmıştır. Yediveren üzüm çeşidi Şanlıurfa’da *Kızlar, Kızlar tahtası ve Kızıl tahtası*; Gaziantep’te *Dökülgen*; Mardin’de *Çörtük, Öftük, Heftberi*, *Siirtli,* Siirt’te *ise Bineytati* gibi değişik isimlerle bilinen önemli bir yerel çeşittir. Evlerde çardak şeklinde yetiştirilmekte olup asmaların her birinden her hasatta ortalama 15 kg koruk alınmaktadır. Bir yılda 3 veya 4 defa hasat yapıldığında bir asmadan yılda 45-60 kg koruk elde edilmektedir. (8). Harran, Sakarya, Gaziosmanpaşa, ve Çukurova Üniversiteleri’nin yaptığı ortak çalışmada; çiçeklenmeden 45 gün sonra hasat edilen Yediveren üzümü koruklarında şıra verimi % 47.10, pH değeri 2.91 olarak belirlenmiştir. Koruk suyunda titre edilebilir asit değerinin 30.0 (TA) (g/L), suda çözünebilen kuru madde miktarının 4.50 (Brix), toplam fenolik madde miktarının 7.538 (mg/L) ise olduğu tespit edilmiştir ( 9).

**3. Metot**

Koruk suyu üretim şeması beş basamaktan ve koruk ekşisi üretim şeması yedi basamaktan oluşmaktadır. (10)

1. Temmuz-Ağustos ayı arasında olgunlaşmamış haldeki koruk salkımları koparılarak

hasadı yapılır (Koruk suyu-ekşisi).

2. Salkımlar halindeki koruklar tek tek tanelenir (Koruk suyu-ekşisi).

3. Tanelenen koruklar yıkama işlemine tabi tutulur (Koruk suyu-ekşisi).

4. Tanelenen koruklar kaynatma işlemine tabi tutulur (Koruk suyu-ekşisi).

5. Kaynatılan koruklar bez torbalara alınarak sıkma işlemi uygulanarak tortusu ve sulu

ekstrakt birbirinden ayrılır (Koruk suyu-ekşisi).

6. Elde edilen sulu ekstrakt geniş tepsilere alınarak güneşte koyulaştırma işlemi için

2-3 gün bekletilir (Koruk ekşisi).

7. Koyulaştırma işleminden sonra geleneksel koruk ekşisi elde edilir (Koruk ekşisi).

Koruk suyu ve ekşisi daha çok ailelerin kendi ihtiyaçlarını karşılamak ve azda olsa satmak için üretilir. Evlerde geleneksel olarak üretilen koruk suyu küplere konularak serin ve karanlık odalarda bekletilmektedir. Aynı zamanda koruk suyu ve ekşisi kaynatılmış cam kavanozlara konularak veya üzeri zeytinyağıyla kapatılarak serin ve karanlık bir yerde, +40C’de buzdolabında daha uzun süre muhafaza edilebilmektedir.

Koruk suyu, limon ve sirkeye alternatif olarak salata ve aperatiflerde sofraların geleneksel lezzetlerinden biri olup çeşitli içeceklerin üretiminde katkı maddesi olarak kullanılabildiği gibi, kaynatıldıktan sonra içerisine çeşitli koku verici otlar ve şeker konularak koruk şerbeti şeklinde tüketilebilmektedir.

Ülkemizde sınırlı olarak üretilen koruk ekşisi; nar, sumak ve erik ekşisi gibi geleneksel ekşi türlerine iyi bir alternatiftir. Asit düzeyinin ne limona ne de sirkeye benzemeyişi ve kullanıldığı yemekte farklı lezzetlerin alınmasını sağlayan zengin bir çeşni oluşuyla tercih edilmektedir. Her tür et, balık, yaprak sarması, dolmalar, bamya, pırasa ve semizotu gibi sebze yemeklerinde olduğu kadar, sirke soslarında, kremalı ya da tereyağlı soslarda koruk ekşisine yer verilmektedir.

Koruk suyu ve ekşisi; mutfaklarımızda yöresel yemeklere ve salatalara tat ve lezzet vermek amacıyla yaygın olarak kullanılmasının yanında, gıda kaynaklı patojen mikroorganizmalar üzerine antimikrobiyal etkisinden dolayı, kullanıldığı gıdaların bozulmadan daha uzun süre dayanmasını ve tazeliklerini korumasını sağladığı için de önem taşımaktadır.

**4. Sonuç**

Yediveren üzümü; şıra veriminin yüksekliği, ekşi ve mayhoş tadının fazlalığı, toplam fenolik madde miktarının yüksekliği, yılda birkaç kez hasat edilerek koruk suyunun taze antioksidan özelliklerini kaybetmeden tüketilebilme şansının olması nedeniyle koruk suyu ve koruk ekşisi yapımında tercih edilen bir üzüm çeşididir.

Artan hastalıklara karşı doğal beslenme yöntemlerinin önerildiği günümüzde, özellikle üzümün antioksidan maddeler bakımından zengin oluşu önemini her geçen gün daha da artırmaktadır. Son yıllarda fast food gıdalarla beslenme ve beraberinde doğal içecekler yerine şeker yüklü sağlığa zararlı gazlı içeceklerin tercih edilmesi, başta obezite olmak üzere çeşitli sağlık sorunlarına neden olmaktadır. Bu nedenle geçmişte atalarımızın büyük bir zevkle tükettiği bamya ve dolma gibi yemeklerde koruk suyu ve ekşisi gibi geleneksel gıdaların kullanımı günümüzde yaygınlaştırılmalı, sağlıklı gıdalar beslenme alışkanlıklarımız içinde yer almalıdır.

**5.Kaynaklar**

**1. Canbaş, A.( 2003).** Şarap Teknolojisi ders notları. 192 s. Adana (basılmamış).

**2. Ağaoğlu, Y.S. (1999).** Bilimsel ve Uygulamalı Bağcılık (Asma Biyolojisi). Kavaklıdere

Egitim Yayınları, Cilt I, No:1, 205 s. Ankara.

**3. Jackson, R.S. (2003).** Grapes, In: Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition, Ed:

Trugo L, Finglas P.M., Academic Press, 2957-2967.

**4. Anonim, 2006a.** http://www.saglikvakfi.org.tr/html/newsy.asp?id=190.

**5. Hadjzadeh Mousa-Al-R., Rajaei Z., Keshavarzi Z., Sharifi rad T., Sadeghian M.M. (2011).** The Effect of Verjuice on Serum Lipid Levels in Mice Rendered Atherosclerosis. Journal of Biologically Active Products from Nature ISSN Print: 2231-1866 Online: 2231-1874.

**6.** **Shukitt-hale, B., Carey, A., Simon, L., Mark, D.A. ve Joseph, J.A. (2006**). Effects of Concord grape juice on cognitive and motor deficits in aging. Nutrition, 22, 295-302.

**7. Çelik, H., Çelik, S., Marasalı Kunter, B., Söylemezoğlu, G., Boz, Y., Özer, C. ve Atak, A., (2005).** Bağçılıkta Gelişme ve Üretim Hedefleri. Türkiye Ziraat Mühendisliği IV.Teknik Kongresi. Cilt II. 56 5-588.

**8. Kısakürek, H., (1950).** Güneydoğu Anadolu ve bilhassa Gaziantep bağcılığı ve bu bölgede yetişen başlıca üzüm çeşitlerinin morfolojik vasıfları ve iktisadı önemleri üzerinde araştırmalar. Ankara Ünv. Ziraat Fak. Yayınları; 21, Ankara. 135-206s.

**9.** **Hayraoğlu., İ. Kola., O. Kaya., C. Özer., S. Türkoğlu., H. (2009).** Chemical and Sensory Proporties Of Verjuice, A Traditional Turkısh Non-Fermented Beverage From Kabarcık And Yediveren Grapes. Journal of Food Processing and Preservation 33 (2009) 252-263

**10. Gesoğlu, H., (2010).** Özel görüşme, Ev hanımı (54 yaşında), Gaziantep.