GELENEKSEL MİDYE DOLMANIN “YEMEYE HAZIR (Ready-to-Eat)” TİCARİ BİR ÜRÜN OLARAK DEĞERLENDİRİLMESİ

EVALUATION OF TRADITIONAL STUFFED MUSSEL AS A “READY TO EAT” COMMERCIAL PRODUCT

Zayde Ayvaz and Hüseyin Ayvaz
Çanakkale Onsekiz Mart University

Özet: Sokakta satılan midye dolmaların (MD) önemli bir kısmında mikrobiyolojik yük, yasal sınırların üstündedir. Bunun nedeni, menşei bilinmeyen midyelerin kullanılması, kontrolsüz şartlarda üretim ve dağıtımdır. Bu durum ticari bir işletmede kayıt altında üretim yapılarak engellenebilir. Tüketim süresi kısa olan MD üretiminde fazla iş gücü kullanılmaktadır. Bu dezavantajları ortadan kaldırmak için MD üretim biçimini hızlı ve iş gücü ihtiyacı az olan bir pişirme tekniği uygulanarak yapılması ilk kez bu projeyle sağlanacaktır. Dondurulmuş çiğ midyeler ve dolmanın pişmemiş iç pilav malzemeleri, sıcaklığa ve basınca dayanıklı paketlere aktarılacak ve paketlerin ağzı kapatılarak basınçlı bir pişirme kabında pişme tamamlanarak MD tüketime hazırlanacaktır.

Abstract: Microbial load of significant proportion of the stuffed mussels (SM) sold on the streets is above the limits. This is mostly due to the use of mussels with unknown origins and production and distribution of these mussels under uncontrolled conditions. This problem can be prevented with production of these mussels under production on a commercial business. In the production of rapidly consumed stuffed mussels (SM), excessive amount of labor is normally used. To eliminate these drawbacks, a fast cooking technique which also requires minimum labor will be utilized for the first time with this project. Frozen raw mussels and uncooked raw ingredients needed for the rice will be transferred to a retortable pouch, sealed and items will be ready to be eaten upon a cooking treatment in a retort.

Amaç: Artan akıllı etiketleme, ürün takibi, ürün menşei takibi gibi pek çok teknoloji aktif olarak gıda ürünlerinde kullanılmaktadır. Bu durumu arttıran en önemli unsur tüketicinin yediği ürünün nereden geldiği hakkında bilgi edinme bilinçliliğine erişmesidir. Üretilen bitkisel, hayvansal hemen her üründe kolaylıkla uygulanan bu sistemler gastronomi biliminin en önemli parçalarından sokak lezzetleri için uygulanamaz. Bu durum tüketici için önemli bir sorun teşkil etmektedir. Midye dolma gibi sevilerek tüketilen bir meze sokakta, küçük-büyük işletmelerde, otellerde insan tüketimine sunulmaktadır. Menşei, hangi koşullarda üretildiği gibi bilgiler çok az firma tarafından sağlanabilmektedir. Midye dolma evlerde herkesin kolaylıkla yapabileceği mezeler grubunda değildir. Bu durum midye dolmanın yemeye hazır ürün olarak paketlenmiş biçimde market raflarında kolaylıkla erişilebilir olması konusundaki açığı ortaya çıkarmıştır. Bu projenin amacı, sevilerek tüketilen midye dolmanın güvenli ve izlenebilir biçimde tüketiciye ulaştırılmasını sağlamak için ticari işletmeler tarafından az iş gücü kullanılarak üretimi sağlayabilecek bir teknik geliştirmektir.

Giriş: Hazır gıda sektörü, kentleşme, gelir düzeyindeki değişimler, uzun çalışma saatleri ve kadının iş hayatına daha aktif katılımı nedeniyle gelişmiştir. Gıda ihtiyacını karşılamada geleneksel gıdaların yanı sıra yeni ürünler üreten sektör, mevcut ürünlerin güvenli ve sağlıklı biçimde paketlenerek yemeye hazır biçimde tüketicinin hizmetine sunmuştur. Bununla birlikte hazır gıda sektörü, sadece kayıtlı ve kontrollü firmalardan oluşmamaktadır. Bunlar dışında sokakta satılan veya kontrolü sağlanmayan hazır gıda sektörü parçaları da mevcuttur. Bu parçaların en önemli dezavantajı sanitasyon koşullarının takip edilememesi ve bazı gıda kaynaklı zehirlenmeler ve hastalıklara neden olabilmeleridir. Midye dolma, Ülkemizde geleneksel, tüketime hazır olarak satılan mezedir. Midye dolma “ulusal fastfood” olarak nitelendirmiştir. Midye dolmanın gastronomi kültürüne girişi Osmanlı Devleti’nin İstanbul’u fethini takiben gerçekleşmiştir. Bu dönemde pek çok deniz ürününe ait yemek biçimleri yeme kültürümüzün parçası olmuştur. Basılmış ilk Türk yemek kitabı olan “Melceü’t-Tabbahin (1844-Mehmet Kamil)” (Aşçıların Sığınağı)’de midye dolma tarifi “Dokuzuncu Fasıl-Zeytinyağlı ve sağyağlı dolmalar” bölümünde “Midye Dolması” olarak tarif edilmiştir. Midye dolmanın içeriği; haşlanmış kabuklu midye içi ile haşlanmış pirinç ve çeşitli baharatlarla hazırlanmış iç pilavdır. Tüketim oranları istatistik açıdan tam olarak bilinemez. Bunun en önemli nedeni kayıt dışılıktır. Midye dolma hakkında literatürde sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır. Midye 2 farklı yolla elde edilir:

1-Midye avcılığı: Toplayıcılık yoluyla gerçekleştirilir. Toplanmış midyeler çuvallar vasıtasıyla taşınırlar ve midye dolma üretim yerlerine kolaylıkla aktarılabilirler. Bu durum kayıt dışılığı önemli oranda arttırmaktadır.

2-Yetiştiricilik: Tam kontrollü biçimde yetiştiriciliği yapılabilir (A,B ve C sınıfı sular).

Kayıt işlemleri yetiştiricilik yapıldığında daha etkin biçimde takip edilebilir. Ancak ülkemizde yetiştiricilikten TÜİK’e gelen veriler 2012 yılında sonlanmıştır. Kayıt dışılığın birincil dezavantajı, midye gibi yetiştiği yere bağlı olarak, mikrobiyolojik yük ve ağır metal içeriği bakımından tehlike arz edebilecek süzücü canlıların tüketimi sonucu, insan sağlığı açısından kontrolünü güçleştirmesidir. Midyeler organik atıkların olduğu alanlarda çok kolay gelişebilir. Genellikle bu alanlar kıyıya yakın kesimlerdir. Bu durum toplayıcılar için oldukça caziptir. Bu midyeler de yine midye dolma üretimi yapan merdiven altı üretimde kullanılmaktadır.

Özgün Değer: Önerilen bu projeyi ortaya çıkaran ana neden; yapılan çalışmalar göstermiştir ki piyasada satılan midye dolmaların önemli bir kısmında mikrobiyolojik yük kabul edilebilir sınırın üstündedir. Bunun nedeni, menşei bilinmeyen midyelerin kullanılması, kontrolsüz şartlarda üretim ve dağıtımdır. Pişirildiği gün ya da ertesi gün satılan midye dolmalar çok az firma dışında kayıt dışıdır. Bunu önlemenin birinci yolu, ticari bir işletmede kayıt altında üretimdir. Ancak tüketim süresi kısa olan bir ürünü üretmenin maliyetleri oldukça yüksektir. Midye dolma üretiminde önemli oranda iş gücü kullanılmaktadır. Tüm bu dezavantajları ortadan kaldırmak için midye dolma üretim biçimini hızlı ve iş gücü ihtiyacı az olan bir pişirme tekniği uygulanarak yapılması ilk kez bu projeyle sağlanacaktır.

Yöntem: Dondurulmuş çiğ midyeler (Mytilus galloprovincialis) (kontrolden geçmiş) ve dolmanın pişmemiş iç pilav malzemeleri (pirinç, baharatlar, zeytinyağı ve su) ile birlikte sıcaklığa ve basınca dayanıklı paketlere aktarılacak ve pişirme işlemi için poşetlerin ağzı malzemeler dökülmeyecek biçimde kapatılarak basınçlı bir pişirme kabına (otoklav veya düdüklü tencere benzeri) yerleştirilecektir. Seçilen kabın özelliklerine (sıcaklık-basınç ilişkisi) göre belirlenen sürede pişme tamamlanır. Soğutma işleminden sonra arzu edilen biçimde muhafaza edilir ve ticari ürün olarak pazarlanabilir.

Sonuç: Bu teknik ile bahsi geçen özelliklerine ek olarak, basınç altında pişirilmiş, mikrobiyal yükü düşürülmüş ve paketlenmiş olarak satışa sunulacak halde üretimi desteklemektedir. Yapılan ön çalışmalarda, lezzet açısından fark gözlenmemiştir. Yemeye hazır bu son ürün, dondurulabilir, soğukta depolanabilir ve marketlerde satılabilir ambalajlı bir ürün olacaktır. Ham madde ihtiyacı artacağından, midye yetiştiriciliği cazip hale geleceği beklenen çıktılardandır. Bu haliyle hem yeni bir ürün geliştirilmiş ve tüketicinin beğenisine sunulmuş hem de yeni istihdam alanları açılmış olacaktır. Tüm bunların toplamda Ülke ekonomisi ve ihracat gücüne olumlu yönde etki edeceği beklenmektedir. Literatürde daha önce böyle bir çalışma yapılmadığından önerilen proje bir ilktir ve özgündür.

Resimler http://www.eksitarif.com/ , http://sultanyemektarifleri.blogspot.com.tr/2011/02/midyeli-pilav-nasil-yapilir.html ve google image searchden alınmıştır.





İş akışı-Design

Ham madde temini:
Donuk iç midye (çözdürülmeden)
Pilav malzemeleri: Pirinç, soğan, yenibahar, kimyon, karabiber, kuş üzümü, tarçın, zeytinyağı, tuz

Raw material:
Frozen mussel (no thawed)
Filling materials: Rice, onion, allspice, cumin, black pepper, currants, cinnamon, olive oil, salt

↓

Basınca dayanıklı paketleme malzemesine belirlenen oranda malzemelerin aktarımı

Transfer of pressure-resistant packaging material with a designated amount of material

↓

Basınçlı pişirme ünitesine aktarım
Transfer to pressure cooking unit

↓

Basınç altında pişirme
Cooking Under Pressure

↓

Soğutma - *Cooling*



