

ULUSAL ZOOLOJİ KONGRESİ

www.zooloji.gen.tr

28 - 31 Ağustos 2015

ÖZET KİTAPÇIĞI



*Bilime Hizmet...
Araştırmaya Hizmet...*



Yenilebilir Farklı Hayvan Türlerinin Çiğ Et Protein Profillerinin SDS-PAGE Yöntemi ile Belirlenmesi ve Bazılarının At Eti Proteinleri ile Karşılaştırılması

Emine Arslan¹ Elif Gülbahçe Mutlu¹, Buğra Özkubat¹, Nesibe Şanlı¹, Haluk Özparlak¹

¹Selçuk Üniversitesi, Fen Fakültesi, Biyoloji Bölümü, KONYA
earslan@selcuk.edu.tr

Özet

Günümüzde artan nüfusa karşılık et ürün miktarlarının yetersiz kalışı ürün fiyatlarının artışına sebep olmaktadır. Bununla birlikte, daha ucuz ve düşük kaliteli farklı et türlerinin üreticiler tarafından karıştırılarak piyasaya sunulması giderek yaygınlaşmaktadır. Bunun sonucu olarak, bazı et türlerinin karıştırılması insan sağlığını tehdit etmekte ve dini inançlara karşı olduğu için tüketiciler tarafından hoş karşılanmamaktadır. Bunun engellenmesinde gıda kontrol laboratuvarları önemli bir rol üstlenmiş ve birçok farklı metotlarla et türlerinin tespiti yapılabilmektedir. Fakat düşük maliyetli ve kesin sonuç odaklı yöntemlerin kullanılması tercih edilmelidir. Tüm kas dokularındaki proteinlerin gözlemlenmesi açısından avantajlı olan SDS-PAGE metodu bu amaçla kullanılabilen yöntemlerden biridir. Bu çalışmada bildircin, hindi, tavuk, balık, geyik, keçi, at, dana ve koyun etleri kullanılmıştır. Sonuç olarak hem farklı hayvanların protein profillerine dayanılarak tanımlanması hem de belirli oranlarda at eti karıştırılmış etlerin SDS-PAGE yöntemiyle tespitinin mümkün olup olmayacağı ve bu metodun gıda kontrol laboratuvarlarında kullanılabilirliği belirlenmiştir. Bu çalışma TÜBİTAK (2209-A) tarafından desteklenmiştir.

Anahtar Kelimeler: At eti, Çiğ et, Protein profili, SDS-PAGE

Determination with SDS-PAGE Method of the Raw Meat Protein Profiles of the Edible Different Animal Species and Comparison with Horse Meat Proteins of Some

Abstract

Today, corresponded to growing population, inability of meat product amounts leads to increased of product prices. At the same time, submission market by mixing of cheaper and lower-quality different meat products by the manufacturers has increasingly become common. As a result of this, mixture of some meat species not welcomed by consumers since it threatens the human health and be against to religious beliefs. Food control laboratories have played an important role in preventing it and detection of meat species can be made by many different methods. However, it should be preferable to use of low-cost and accurate results oriented methods. SDS-PAGE method which is advantageous in terms of the observation of proteins in all muscle tissues is one of methods that can be used for this purpose. In this study, quail, turkey, chicken, fish, deer, goats, horses, beef and sheep meat were used. Consequently, it was determined that both identification based on protein profiles of the different animals and whether possible to determine with SDS-PAGE method of meats stirred horse meat in specific rates and the availability in food control laboratories of this method. This study has been supported by TUBITAK (2209-A).

Keyword: Horse meat, Raw meat, Protein profile, SDS-PAGE,