

Tablo 1. Kurutulmuş meyve cipslerinin yüzde (%) ve 1 paket (pkt) içerisindeki gram olarak ham yağ ve ham protein miktarları

Cips Türü	Ham Yağ		Ham Protein	
	%	gr/1 pkt	%	gr/1 pkt
Elma Cipsi (EC)	0,3	0,15	3,84	1,92
Armut Cipsi (AC)	<0,2	<0,1	3,58	1,79

SONUÇ

Günümüzde hızla artan nüfus, bunun yanında tarım arazilerinin verimliliği ve iklim değişikliği sebebi ile gıda ürünlerinin üretim ve tüketiciye ulaştırılması daha önemli bir hal almıştır. Özellikle meyvelerin içerdiği su oranı nedeni ile uzun ömürlü olarak muhafazasında problemler yaşanmaktadır. Günümüzde özellikle bu sorunun aşılması için meyve ve sebzelerin kurutularak nem oranlarının düşürülmesiyle bu gıda maddelerinin daha uzun ömürlü olması sağlanmakta ve birçok farklı ülkede tüketiciye sunulabilmesine olanak sağlamaktadır. Bu nedenle günümüzde üretimi hızla artan bazı kuru meyvelerde gıdasal içeriklerin aydınlatılması amaçlanmıştır. Bu çalışmada kurutulmuş elma cipsinin ve armut cipsinin ham protein ve yağ içerikleri belirlenmiştir. Sonuç olarak meyve cipsleri yağ miktarları açısından düşük, protein açısından tüketilebilir diyet besin maddeleri olarak değerlendirilebilir.

TEŞEKKÜR

Bu çalışma Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) Koordinasyon Birimi tarafından FHD/2018-2475 nolu proje ile desteklenmiştir. Laboratuvar

çalışmaları Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi, Biyokimya Laboratuvarı ile Yem ve Gıda Analiz Laboratuvarı'nda gerçekleştirilmiştir.

ETİK STANDARTLARA UYGUNLUK

Yazarların Katkıları

Bu çalışma FHD/2018-2475 projesi kapsamında gerçekleştirilmiş ve çalışmaya katkı sağlayan yazarlar analizlerin yapılması, örneklerin temini, sonuçların değerlendirilmesi ve makalenin yazımı aşamasında gerekli olan alanlarda katkıları sağlamışlardır.

Çıkar Çatışması

Yazarlar herhangi bir çıkar çatışması olmadığını deklare etmektedir.

Etik Onay

Yazarlar bu tür bir çalışma için resmi etik kurul onayının gerekli olmadığını bildirmektedir.

KAYNAKLAR

- Aguilera, J. M., & Arias, E. P. (1992). CYTED-D AHI: An Ibero American project on intermediate moisture foods and combined methods technology. *Food Research International*, 25 (2), 159-165.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemists). (2000). *Official Methods of Analysis*. 17th Ed. Vol II. Washington D.C., USA.
- Erickson, M. C. (1993). Lipid extraction from channel catfish muscle: comparison of solvent system. *Journal of Food Science*, 58 (1), 84-89. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1993.tb03217.x>

- Felhi, S., Hajlaoui, H., Ncir, M., Bakari, S., Ktari, N., Saoudi, M., Gharsallah, N., & Kadri, A. (2016). Nutritional, phytochemical and antioxidant evaluation and FT-IR analysis of freeze dried extracts of *Ecballium elaterium* fruit juice from three localities. *Food Science and Technology*, 36 (4), 646-655. <https://doi.org/10.1590/1678-457x.12916>
- Jakubczyk, E., & Ksionek, U. (2006). Mechanical properties of intermediate moisture dried apples. *Inżynieria Rolnicza*, 7 (82), 215-222.
- Khairuddin, M. F., Haron, H., Yahya, H. M., & Che Malek, N. A. H. (2017). Nutrient compositions and total polyphenol contents of selected dried fruits available in Selangor, Malaysia. *Journal of Agricultural Science*, 9 (13), 41-49. <https://doi.org/10.5539/jas.v9n13p41>
- Gyurova, D. K., & Enikova, R. K. (2014). Dried fruits – brief characteristics of their nutritional values. Author's own data for dietary fibers content. *Journal of Food and Nutrition Sciences*, 2 (4), 105-109. <https://doi.org/10.11648/j.jfns.20140204.12>
- Seçkin, G. U. & Taşeri, L. (2015). Semi-dried fruits and vegetables. *Pamukkale University Journal of Engineering Sciences*, 21 (9), 414-420. <https://doi.org/10.5505/pajes.2015.47560>
- Yi, J., Zhou, L., Bi, J., Chen, Q., Liu, X., & Wu, X. (2015). Impacts of pre-drying methods on physicochemical characteristics, color, texture, volume ratio, microstructure and rehydration of explosion puffing dried pear chips. *Journal of Food Processing and Preservation*, 40 (5), 863-873. <https://doi.org/10.1111/jfpp.12664>