ŞİŞLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ

2020 HAZİRAN UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI

Alan/Dal Adı	**: Et ve Et Ürünleri İşletmeciliği**
Ders Adı	**: Et ve Et Ürünlerinin Satışı**
Dersin Sınıf Düzeyi	**: 12. Sınıf**
Modül/Kazanım Adı	**: Et ve Et Ürünleri Teknolojisi**
Konu	**: Ette Sululuk Testi**
Konu Tarihi Aralığı	**: 1-5 Haziran 2020**
Ders Öğretmenleri	**: Özgüç YAĞCI**

Haziran 2020, İstanbul

Ette Sululuk Testi

Ete parmakla bastırılarak direnç saptama esasına dayanır.

Et kalitesiyle ilgili bir göstergedir. Kaliteli bir ete dokunulduğunda kadifemsi bir kıvamda olmalıdır. Et kıvamı hakkında karar verirken karkasın göğüs boşluğu kısmında bulunan etlerin parmak yardımıyla kontrolü yapılır. Bu bölgede bulunan etler üzerine parmakla bastırıldığında parmaklara az direnç gösterirse orta kıvamda, orta düzeyde direnç gösterirse gevrek kıvamda, fazla direnç gösterirse sert kıvamda olduğu subjektif olarak karar verilir. Gıda olarak tüketilecek olan etin çok sert, kaba bir yapıda olması arzu edilmediği gibi, aşırı sulu çok esnek, aşırı yumuşak bir kıvamda olması da istenmemektedir.

Ette Renk Kontrolü

Önceleri renk tayini gözlemsel olarak renk skalalarına göre belirlenmekteydi. Fakat günümüzde daha çok kolorimetre cihazları kullanılarak belirli standartlara göre belirlenmektedir. Bu daha sağlıklı bir yöntemdir. Bu amaçla birçok uluslararası sistem bulunmaktadır. Bunlar:

- CIE Sistemi
- Hunter Renk Sistemi
- Munsell Renk Sistemi
- Lavibond Renk Sistemi'dir.

Bu sistemlerin prensibine göre birçok renk ölçüm cihazı üretilmiştir.

Gıdanın ışık geçirgenliğinin ve renk değerlerinin enstrumental olarak ölçülmesi esasına dayanır.

Minolta renk ölçüm cihazı (kolorimetre cihazı)

Renk yoğunluğu belirlenecek et ve ürünleri renk tayin cihazının (minolta) projeksiyon tüpüne yaklaştırılarak L*a*b* değerleri belirlenir. L*a*b* değerleri üç boyutlu renk ölçümünü esas alır. L* (parlaklık); L*=0,siyah L*-

=100, beyaz (koyuluk-açıklık); a* ;+60=kırmızı, -60=yeşil ve b* ; +60= mavi renk yoğunluklarını göstermektedir.

Kırmızı ette cihazla renk ölçümü

Persile ve Mermer Görüntü Saptama

Kas içinde yağ dağılımı genellikle bağ doku ile kas lifi demetleri arasında görülür ki buna mermerleşme denmektedir. Mermerleşme, karkas ve etlerin kalitesinin sınıflandırılmasında baz alınan en önemli ölçütlerden biridir. Çünkü etin lezzeti ve olgunluğu mermerleşme derecesi ile yakından ilgilidir. Çok iyi bir mermerleşme derecesine sahip olan etler daha lezzetli ve olgundur yani oldukça sulu, yumuşak, kolay çiğnenebilir ve parçalanabilir özelliktedir.

Etin mermerleşme derecesi standart olarak hazırlanan resimlere bakarak belirlenebilir. Bu amaçla belgözü kasının 10. ve 12. kaburgalar arasına gelen kısımlara enine kesit yapılarak bu kesit yüzeyindeki yağ dağılımı durumları resimdekiler ile karşılaştırılır.

Kasaplık Hayvan Etleri ile İlgili Terimler

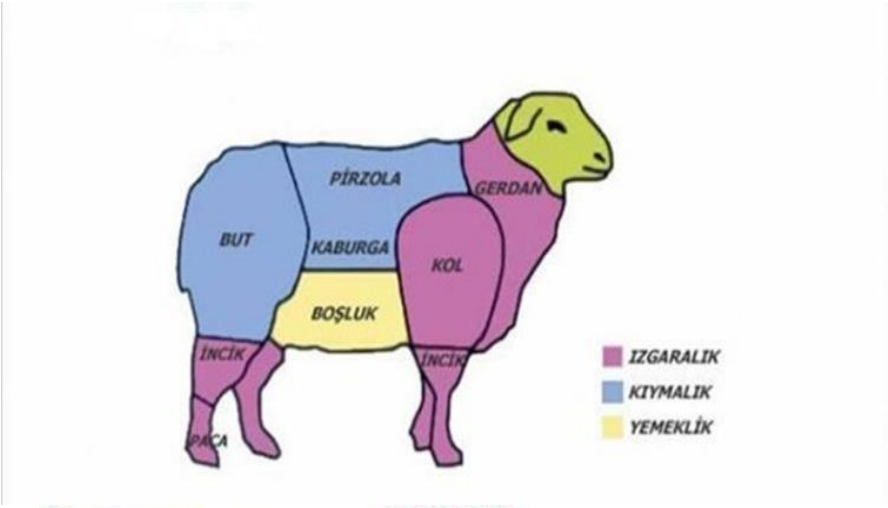
- **Kasaplık hayvan:** Büyükbaş, küçükbaş hayvanlar ve diğer kasaplık hayvanları ifade etmektedir.
- **Büyükbaş hayvan:** Sığır, manda ve deveyi ifade etmektedir.
- **Küçükbaş hayvan:** Koyun ve keçiyi ifade etmektedir.
- **Kanatlı hayvan:** Aves sınıfında bulunan ve eti gıda olarak tüketilen tavuk, hindi, kaz, ördek, bıldırcın, devekuşu, vb. evcil kanatlı hayvanları ifade etmektedir.
- **Diğer kasaplık hayvanlar:** Domuz, yaban domuzu, at ve tavşanı ifade etmektedir.
- **Karkas:** Kasaplık hayvanların tekniğine uygun olarak kesilip, kanı akıtılarak yüzülüp, iç organları boşaltılıp, böbrek ve kavram yağı çıkarılıp, baş ve ayaklarından ayrıldıktan sonra elde edilen gövdesini ifade etmektedir.
- **Sakatat:** İnsan gıdası olarak kullanılan iç organları ifade etmektedir.

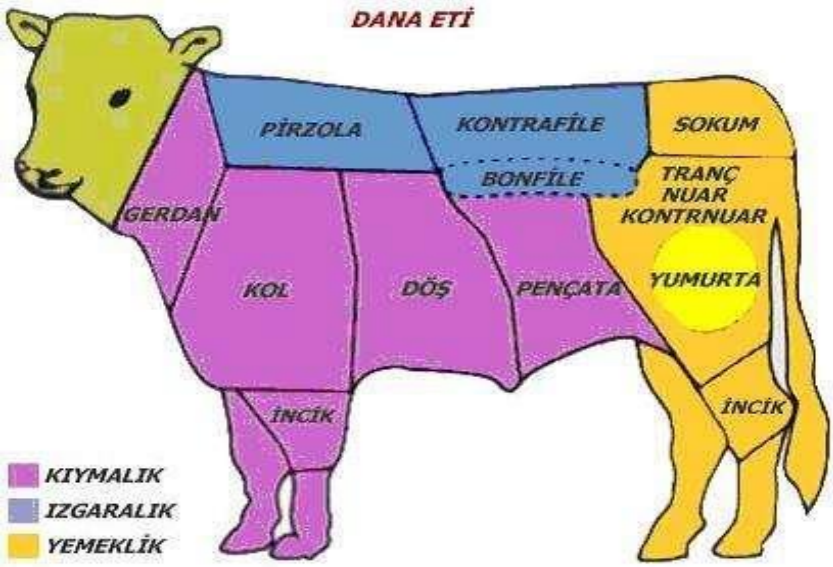
Karkas

Büyükbaş ve küçükbaş kasaplık hayvan gövde etlerinde karkas bölgelerine göre Türkiye'de hâlen kullanılmakta olan karkas parçalama sistemi, etlerin alındığı gövde bölgesine göre ve hazırlama biçimine göre adlandırılmaktadır.

➢ **Etlerin alındığı gövde bölgesine göre**

Küçükbaş hayvan bölümleri



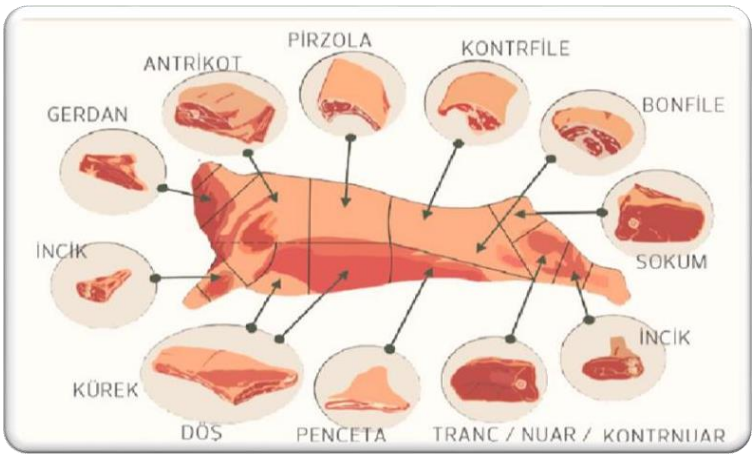


Büyükbaş hayvan bölümleri

- **Boyun:** Atlas-kafa ekleminden boyun omurlarının sırt omurlarına bağlantı yerine kadar olan bölümdeki kemikli ettir. Haşlama olarak değerlendirilir.
- **Gerdan:** Büyükbaş hayvanlarda boynun altındaki kemiksiz ettir. Haşlama olarak değerlendirilir. Küçükbaş hayvanlarda boyun ve gerdan birlikte değerlendirilir.
- **Döş:** Göğsün yukarı ve ön kısmındaki kemikli ettir. Haşlamaya uygun olup sebze yemeklerinde değerlendirilir.
- **Kol:** Kürek kemiği başlangıcından ön bilek eklemine kadar olan bölümdeki kemikli ettir. Genç hayvanlarda kızartma veya fırında pişirme şeklinde, yaşlı hayvanlarda ise haşlama şeklinde değerlendirilir.
- **Pençeta:** Karkasın karın bölgesinden elde edilen yağlı ettir. Fazla bağ doku içerir. Kıyma üretimine uygundur.
- **But:** Kalça ekleminden art diz eklemine kadar olan bölgedeki kemikli ettir. Genellikle

kızartma veya fırında pişirme yapılır.

- **İncik:** Ön ve arka ayakların diz ile bilek eklemi arasında kalan kemikli ettir. Haşlamaya uygundur.
- **Bonfile:** Büyükbaş hayvanlarda karın içinde omurgaya bitişik, böbrek yatağından belin iki yanına uzanan, iç yağlardan ve tendonlardan arındırılmış kemiksiz ettir. Her türlü kızartmaya uygundur.
- **Kontrfile:** Büyükbaş hayvanlarda belin üst kısmında boydan boya oturak omurlarına kadar uzanan kaslardan elde edilen yağsız ve kemiksiz ettir. Her türlü kızartmaya uygundur.
- **Antrikot:** Büyükbaş hayvanlarda göğüs omurları üzerinde sırttan boyuna doğru uzanan kemiksiz ettir. Haşlama ve kızartmaya uygundur.
- **Yumurta:** Kasaplık hayvanlarda but bölgesinde diz ekleminin iç kısmında kalça kemiğine doğru uzanan kemiksiz, yağsız küre biçimindeki ettir. Her türlü kızartmaya uygundur.



Dana eti bölümleri

➢ **Hazırlama biçimlerine göre**

- **Biftek:** Kasaplık hayvanların genellikle karkasın arka yarısından, yumuşak etli bölgelerden elde edilen kemiksiz, yağsız, dilimlenmiş ve dövülmüş ettir. Her türlü kızartmaya uygundur.
- **Pirzola:** Kasaplık hayvanların sırt ve bel omurları bölgesinden elde edilen kemikli veya kemiksiz dilimlenmiş, dövülmüş ettir. Her türlü kızartmaya uygundur.
- **Kuşbaşı:** Gövdenin çeşitli yerlerinden alınan 3-5 cm boyutlarında kemiksiz et parçalarıdır. Haşlama ve kızartmaya uygundur.
- **Parça et:** Gövdenin çeşitli yerlerinden alınan 5-7 cm boyutlarında kemikli et parçalarıdır. Haşlama ve kızartmaya uygundur.
- **Şişlik:** Gövdenin genellikle but ve sırt bölgelerinden hazırlanan, kuşbaşından biraz daha iri, yağ, damar ve sinirlerden arındırılmış kemiksiz et parçalarıdır. Haşlama ve kızartmaya uygundur.
- **Kıyma:** Kıyma makinelerinde işlenerek parça et özelliğini kaybetmiş kıyılmış ettir.