



Yüksek irtifada yemek pişirmenin faydaları ve riskleri

Nestle bilim insanları yemeklerin, basıncın düşük olduğu yüksek irtifada pişirilmesinin yiyecekleri besinsel olarak daha kaliteli hale getirmesinin yanı sıra lezzet, renk ve koku anlamında daha yoğun hale getirdiğini keşfettiler.

İsviçre'nin Lozan Kentinde bulunan Nestle Araştırma Merkezi'nden bilim insanları, Saas-Fee'de bulunan 360 isimli dünyanın en yüksek döner restoranını (deniz seviyesinin 3.600 metre üstünde) yüksek irtifada yemek pişirmek için ziyaret ettiler. Deniz seviyesinin 833 metre üstünde bulunan kendi laboratuvarlarında aynı işlemi tekrar ettiklerinde ortaya çıkan sonuç şu oldu. Yüksekte pişen yemeğin tadı da görünüşü de daha iyiydi.

Bu çalışma Nestle'nin yapay katkı maddeleri ve lezzet artırıcılar olmadan sadece doğal yöntemler kullanarak nasıl daha sağlıklı ve lezzetli yiyecekler sağlayabiliriz araştırmasının bir parçasıydı. Çalışmanın sonuçları Tarım ve Yemek Kimyası Dergisi'nde yayınlandı.

Yüksek irtifa ve düşük basınçla kaynama noktası düşen su, düşük sıcaklıkla, yiyeceklerin daha yavaşça pişirilmesine olanak sağlıyor. Mesela 3.600 metrede su sadece 85°C'de kaynıyor. Nestle bilim insanları bu yöntemin yiyeceklerdeki kokudan sorumlu uçucu bileşiklerin yanında doğal amino asitleri, karbonhidratı ve organik asitleri koruduğunu kanıtladılar.

Pişen yemeğin son halinde bu elementlerin korunmuş olması yiyeceğin lezzetini, rengini ve kokularını daha yoğun yapıyor.

Bizler mikrobiyologlar olarak kaynama noktası ve basınç arasındaki ilişkiden faydalanarak, daha yüksek bir kaynama noktası yaratmak için basıncı yükseltiyoruz. (Sterilizasyon için otoklav cihazının kullanılmasının da

arkasında bulunan bir prensip, bakteri sporlarının normal atmosferik basınç altındaki kaynama derecelerinde hayatta kalabilmesidir) Yine de mikrobiyologlar olarak, yiyeceğin lezzeti için iyi olan, daha az vitamin ve minerali bozunduran ama aynı zamanda daha az bakteriyi öldüren düşük basınçlı termal süreçlere belki birazcık temkinli yaklaşmalıyız.

FSA (Food Safety Agency) 1 – 3. Çeyrek sonuçlarını kapsayan güncel Campylobacter araştırma ara raporunu yayınladı.

FSA'nın yıllık Campylobacter araştırmasının son çeyrek güncellemesi yayınlandı. Toplamda 9 ayı birden içeren anketin sonuçları (Şubat - Kasım 2014) ilk 6 ayda toplanan verilerden biraz farklı sonuçlar içeriyor.

Analizlenen tavukların %19'unda Campylobacter seviyeleri 1,000 cfu/g değerinden yüksek çıkmıştır.

Tavukların %73'ünde Campylobacter varlığı tespit edilmiştir.

Ambalajların %7'sinde Campylobacter varlığı tespit edilmiştir.

Araştırma gösteriyor ki, yapılan müdahaleler sonucu, tavuk işleme firmalarının ve perakendecilerin yakın zamanda uygulamaya başladıkları hızlı yüzey soğutması, sonik buhar işlemleri ve ambalajlamadaki iyileştirmeler bu sonuçlarda görülmemektedir.

Salmonella salgını nedeni olarak salatalık gösterildi.

Salatalıklar, 2011 yılındaki O104:H4 E.coli salgınında yanlış yere suçlanmıştı. Fakat geçen yıl Amerika'da 275 kişinin hayatını kaybetmesine neden olan Salmonella

Newport salgınının nedeni salatalık tüketimi olarak belirlendi.

Gıda sahtekarlığı ile bağlantılı allerji riskleri

İçeriğinde kuruyemiş bulunduğu belirtilmeyen üç üründe badem kullanıldığının farkına varılması Gıda Standartları Ajansı' nı (FSA) geniş çaplı bir soruşturma için harekete geçirdi ve bu keşfin buzdüğünün görünen kısmı olabileceği belirtildi. Bu durumun sonucu olarak gazetelerde gıda sahtekarlığı ve hileleri şeklinde manşetler yer almaya başladı.

Morrison, Sainsburys ve Aldi'lerde satılan fajita ve acılı meksika böreği paketlerinin içeriğinde ayrıca Bart's öğütülmüş kimyonlarında badem varlığı tespit edildi ve tüm ürünler toplatıldı.

Araştırmalar sonucunda Santa Maria UK Limited Şirketi tarafından üretilen baharat karışımlarında, içerik kısmında belirtilmemiş badem proteinlerine rastlandı. Yapılan testlerde badem proteininin en muhtemel kaynağının baharat karışımları içerisindeki biber olduğu ortaya çıkmıştır. Biberin tedarik zincirindeki araştırmalar devam etmektedir.

Amerika ve Kanada'da bazı öğütülmüş kimyon ürünlerinin içeriğinde beyan edilmemiş yerfıstığı proteinlerinin ortaya çıkması üzerine Gıda Standartları Ajansı (FSA), içeriğinde badem ve yerfıstığı proteinlerinin aranacağı bir numune alma programı başlattı.

FSA sözcüsü, bu aşamada bir gıda sahtekarlığı kanıtının olmadığını, kanıt bulunması durumunda Gıda Suçları Birimi'nin konuya müdahil olacağını belirtti.

Gıda Suçları Birimi at eti skandalının ortaya çıktığı zamanlarda hileli gıdaların nasıl tedarik zincirine girdiğini açığa çıkartma amacıyla kurulmuştu.

Hindistan'da Gujarat bölgesindeki kimyon mahsül hasatının ciddi şekilde etkilenmesinden dolayı, dünya çapında ciddi kimyon kıtlığı yaşanmaktadır. Yetkililer gıda ürünlerinin azalması durumunda tedarik başka ürünler ile şişirilmesindeki cazibe nedeniyle endişeliler.

BRC standardının yeni versiyonunun (7. versiyon), ürün orijinallığı, talepler ve gözetim zinciri üzerine artık tamamen yeni bir bölümü var. Bu versiyonla birlikte yemek üreticilerinin, satın aldıkları hammaddelerin sahte veya hileli olma riskini minimize eden sistemleri kurmasını

zorunlu kılıyor ve bütün ürün açıklamalarının ve iddialarının yasal, doğru ve onaylanmış olmasını sağlıyor.

Gıda ürünlerinin içerisine beyan edilmemiş kuruyemiş parçalarının karışması allerji riskine yol açmaktadır.

Salmonella içeren kavun tohumları geri çağırılıyor

Daha önce de birçok kez bahsettiğimiz üzere, Salmonella'nın hayatta kalabileceği kuru ve yaşanması zor gıda matrislerinin sınırı yok. Wanis Ltd'nin bu ay içerisinde Africa's Finest Ground Egusi kavun tohumlarında Salmonella tespit edilmesi sebebiyle ürünleri geri çağırması bu konu hakkında daha fazla kanıt sağladı. Salmonella kavunların dış yüzeyinde hayatta kalabilir, ancak kavunun posalı iç kısmına değdiğinde büyüyebilir. (bu durum genelde kavun kesildiği zaman olur). Problem kantalup gibi sert kabuklu kavunlarda daha da fazladır. Sert yüzeydeki bakteri, kavunun kesilmeden önce temizlenmesine rağmen yüzeyde kalabilmektedir. Ayrıca kavun çekirdeklerini kurutma metodu da Salmonella'ya neden olabilmektedir.

İngiltere ve Galler'de Listeriosis: özet rapor

İngiltere Halk Sağlığı Birimi, Listeriosis üzerine bir özet raporu yayınladı. Rapora göre son on yılda, ortalama olarak her sene 180 vaka rapor edildi. Rakamlarda bir önceki on yıla oranla %23'lük artış var. Hastanın bağışıklık sisteminin baskılanmasına sebep olan altta yatan rahatsızlığın varlığı genelde hastalığın gelişiminde önemli bir faktör olarak göze çarpıyor ve rapora göre en yaygın altta yatan rahatsızlık kötü huylu tümör iken bunu Kron hastalığı ve kireçlenme gibi bağışıklık sistemi hastalıkları izliyor.

Klinik vakaların %79'u bakteremidir ve bunların %15'i menenjitte birlikte kendini göstermiştir. Geçmiş yıllarda 60 yaş ve üzeri hastalarda ağırlıklı olarak kendini gösteren bakteremi, bu özelliğini hala korumaktadır.