

# Fermentasyon ve Soğutarak Depolama Süresince Yoğurtun Mikroflora Karakteristiği Üzerine Yeşil ve Siyah Çayların (*Camellia sinensis* L.) Etkisi

Imène Jaziri, Mourad Ben Slama, Houcine Mhadhbi, Maria C. Urdaci ve Moktar Hamdi  
Ulusal Uygulamalı Bilimler ve Teknolojisi. Ekoloji ve Mikrobiyal Teknoloji  
Laboratuvarı, 2008 (INSAT), BP 676, 1080 TUNUS

## Özet

Yoğurt mikroorganizmalarının hayatta kalma ve fermentasyonu üzerine çayın etkisi araştırıldı. Yeşil ve siyah çaylar, fermentasyonun başlangıcında süte ilave edildi. Yoğurt ürünlerinin asitliği ve mikrofloralarının yaşamsallığı 4 °C'de 42 gün süreyle incelendi. Sonuçlar, çayın varlığının yoğurtun karakteristik mikroorganizmalarına etkisinin ( $p < 0.05$ ) önemli olmadığını gösterdi. HPLC çalışmaları, 48 saat süreyle birlikte inkübasyonlarında yoğurt bakterilerini çay kateşinlerinin etkilemediğini gösterdi. Beş ürünün tümünde fermentasyonun 6. saatinden sonra yaklaşık olarak  $10^9$  CFU/mL'ye ulaşıldı. Çok küçük bir farkla ( $8.35 < \text{Log CFU/mL} < 8.65$ ) 4 °C'de 6 haftalık depolama süresince gelişim sürdü. Benzer şekilde, yeşil ve siyah çaylar son ürünlerin laktik asit düzeylerini de etkilemedi (depolamanın 6. haftasından sonra asitlik 80 °D üzerinde kaldı). **Bu bulgulara göre, çayların veya çay kateşinlerinin yoğurta ilavesi antioksidan ve antimikrobiyal aktivitelerine bağlı olarak insan sağlığı üzerine yararlı özelliklerinin sağladığı avantajları elde etmek için önerilebilir.**

**Kaynak :** Imène Jaziri, Mourad Ben Slama, Houcine Mhadhbi, Maria C. Urdaci ve Moktar Hamdi. [Effect of green and black teas \(\*Camellia sinensis\* L.\) on the characteristic microflora of yogurt during fermentation and refrigerated storage.](#) 2008. Laboratoire d'Ecologie et de Technologie Microbienne, Institut National de Sciences Appliquées et de Technologie (INSAT), PB. 676, 1080 Tunis, Tunisia.

Kamil Engin İSLAMOĞLU,  
Ziraat Mühendisi,  
[E-Mail](#)