

Rafine Yağlarda ve Rafine Yağlarla Üretilen Gıda Ürünlerinde 3-Monokloropropan-1,2-dioller, (3-MCPD), Esterleri (3-MCPDE'ler) ve Glisidil Esterlerin (GE'ler) Önlenmesine ve Azaltılmasına Yönelik İyi Uygulama Kılavuzu

AMAÇ

Meyveler, tohumlar, sert kabuklu yemişler ve balıklar gibi çeşitli ürünlerden elde edilen bitkisel yağlar ve balık yağları, “**yenilebilir yağlar**” olarak sınıflandırılır. Bu yağların rafine edilmesi (yaklaşık 200 °C veya daha yüksek sıcaklıklarda) 3-MCPD, 3-MCPDE'ler ve GE'ler oluşumuna neden olabilir.

Bu Kılavuz 3-MCPD, 3-MCPDE ve GE oluşumunda yer alan faktörlerin anlaşılmasını kolaylaştırmayı, üretim zincirinin tüm aşamalarında alınabilecek kontrol önlemlerini açıklamayı, gıdalarda ve gıda bileşeni olarak kullanılan yağlarda bu bileşiklerin oluşumunun önlenmesi ve seviyelerinin azaltılması için rehberlik yapmayı amaçlar.

Bu kılavuzda; işletmeleri ilgilendiren temel yasal düzenlemelere göre yerine getirilmesi gereken işlemler ile bu işlemlerin nasıl uygulanacağı açıklanmaktadır. Her işletme, Mevzuatın uygulamada gerektirdiği sorumlulukları yerine getirmek ve kontrol etmekle yükümlüdür.

KAPSAM

Rafine Yağlarda ve Rafine Yağlarla Üretilen Gıda Ürünlerinde 3-MCPD, 3-MCPDE ve GE Oluşumunun Önlenmesi ve Azaltılmasına Yönelik İyi Uygulama Kılavuzu;

Rafine yağlar ile rafine yağ içeren gıdalardaki 3-MCPD, 3-MCPDE ve GE oluşumunun önlenmesi ve azaltılmasına yöneliktir. Aynı zamanda bebek formülleri ve devam formüllerinde kullanılan rafine yağlara da uygulanır.

Bu Kılavuz; 3MCPD, 3-MCPDE ve GE oluşumunu önlemeye ve azaltmaya yönelik aşağıdaki üç stratejiyi kapsamaktadır.

- (i) İyi tarım uygulamaları,
- (ii) İyi üretim uygulamaları,
- (iii) Rafine yağların seçiminde ve bu yağlarla üretilen gıda ürünlerinde kullanımında dikkat edilmesi gereken hususlar.

TANIMLAR

3-MCPD: 3-MCPD ve 2-monokloropropan-1,3-diol (2-MCPD), gıdanın işlenmesi sırasında oluşabilecek maddelerdir. 3-MCPD, işlenmiş gıdalarda ortaya çıkabilen bir bulaşandır. (Yani kasıtlı eklenen bir madde değildir). SCF (Bilimsel Gıda Komitesi), bu madde için günlük alım (TDI) değeri olarak 2 µg/kg vücut ağırlığı belirlemiştir; 3-MCPD muhtemel bir insan kanserojenidir.

3- ve 2-MCPD'nin esterleri ile glisidil esterleri, işlenmiş bitkisel yağların bulaşanlarıdır. 3- ve 2-MCPD ile bunların esterleri, yenilebilir yağ rafinasyonunun deodorizasyon aşamasında, yağda doğal olarak bulunan klor bileşikleriyle gerçekleşen reaksiyon sonucunda oluşur.

3-MCPD Oluşum Mekanizması;

Trigliseritlerin ortamda bulunan klor öncü maddeleriyle asidik koşullarda, 140 °C de esterleşmesiyle oluşur.

3-MCPDE: 3-monokloropropan-1,2-diol ile yağ asitlerinden türetilen esterlerdir. 3-MCPD esterleri; işlenmiş bitkisel yağlarda, özellikle deodorizasyon aşamasında oluşan işlem kaynaklı bulaşanlardır. Serbest MCPD'den farklıdır; ancak sindirimde serbest MCPD'ye dönüşebilirler. Bu nedenle EFSA tüm maruziyeti “serbest + esterleşmiş toplam 3-MCPD” olarak hesaplar.

Glisidol: Bazı gıdalarda özellikle rafine edilmiş bitkisel yağlarda oluşabilen reaktif ve potansiyel olarak zararlı bir kimyasal bileşiktir.

GE: Glisidol ile yağ asitlerinden türetilen esterlerdir. Serbest 3-/2-MCPD'den farklı olarak, yağ içeren gıdalarda özellikle rafine bitkisel yağlarda oluşan bir "işlem kaynaklı" bulaşan grubudur. GE ve MCPD esterleri, işlem sırasında (örneğin yağ rafinasyonu özellikle deodorizasyon gibi yüksek ısı + klor içeriği ve koşullarında) oluşurlar.

Açılgliserol: Yağ asitlerinin mono ve digliseritleridir. (E 471). Gıdalarda kullanılan katı ve sıvı yağlarda bulunan gliserolün mono, di ve tri esterlerinden oluşan karışımlardır. İçinde az miktarda serbest yağ asidi ve gliserol bulunabilir. MAG (monoaçılgliseroller) + DAG (diaçılgliseroller) + TAG(triaçılgliseroller) hepsi bu sınıftadır.

1. GİRİŞ

- 1.1. Meyveler, tohumlar, sert kabuklu yemişler ve balıklar gibi çeşitli ürünlerden elde edilen bitkisel yağlar ve balık yağları, "yenilebilir yağlar" olarak sınıflandırılır. Bu yağların rafine edilmesi (yaklaşık 200 °C veya daha yüksek sıcaklıklarda) 3-MCPD, 3-MCPDE'ler ve GE'ler oluşumuna neden olabilir.
- 1.2. 3-MCPD, 3-MCPDE ve GE'ye rafine edilmiş yağlar, bebek formülleri, takviye edici gıdalar, kızartılmış gıdalar, hafif fırıncılık ürünleri gibi rafine yağ içeren çeşitli gıda ürünlerinin tüketimi yoluyla maruz kalınabilir.
- 1.3. Toksikoloji çalışmaları, 3-MCPDE ve 3-MCPD'nin böbrekler ve erkek üreme organları üzerinde etkileri olduğunu ve genotoksik olmayan karsinojen olduğunu göstermektedir. GE ve glisidol ise genotoksik karsinojenlerdir.
- 1.4. JECFA'nın 83. toplantısı, 3-MCPD, 3-MCPDE, GE ve glisidölü değerlendirmiş ve bebek formüllerinde 3-MCPDE ve 3-MCPD'nin azaltılması için önlemlerin uygulanmasını; ayrıca özellikle bebek formülleri ve devam formüllerinde kullanılmak üzere, yağlar ve yağlarda GE ve glisidölün azaltılmasına yönelik çalışmaların sürdürülmesini tavsiye etmiştir.
- 1.5. Rafine edilmemiş farklı yağların, deodorizasyon işlemi boyunca 3-MCPDE ve GE oluşturma kapasiteleri farklılık gösterir.
- 1.6. Rafinasyon sırasında uygulanan işlem koşulları, tüm yağ türlerinde 3-MCPDE ve GE oluşumu üzerinde önemli bir etkiye sahiptir. Çoğu rafine edilmemiş yağda tespit edilebilir düzeyde 3-MCPDE veya GE bulunmamaktadır.
- 1.7. Bitkisel yağlarda rafinasyon sırasında 3-MCPDE ve GE oluşum kapasitesine iklim, toprak özellikleri, bitki veya ağacın büyüme koşulları, genotip ve hasat teknikleri gibi faktörler etki eder. Bu faktörlerin tümü 3-MCPDE ve GE öncüllerinin (örneğin açılgliseroller ve klor içeren bileşikler) düzeylerini etkiler.
- 1.8. 3-MCPDE esas olarak klor içeren bileşikler ile TAG, DAG ve MAG gibi açılgliseroller arasındaki reaksiyon sonucu oluşur. GE, ise öncelikle DAG'ler veya MAG'ler üzerinden oluşur.
- 1.9. Bazı klorlu bileşikler, 3-MCPDE oluşumunun öncülleridir. Yağ elde edilen bitkiler veya ağaçlar, büyüme süreçlerinde topraktan (gübre ve pestisitler dahil) ve sudan klorür iyonlarını (klorlu bileşikler şeklinde) absorbe ederler; bu klorür iyonları reaktif klorlu bileşiklere dönüşür ve yağ rafinasyonu sırasında 3-MCPDE oluşumuna yol açar.

1.10. Yağlı meyveler ve tohumlar lipaz enzimi içerir; meyvelerde lipaz aktivitesi olgunlaşma ile artarken, tohumlardaki lipaz aktivitesi sabit kalır. Lipaz, olgun ve/veya uygun şekilde depolanmayan meyvelerdeki yağ ile etkileşime girerek TAG'leri hızla serbest yağ asitlerine (FFA'lar), DAG'ler ve MAG'lere dönüştürür. Uygun şekilde depolanan tohumlardaki lipazın etkisi ise önemsizdir.

1.11. GE oluşumu yaklaşık 200°C'de başlar ve sıcaklık arttıkça GE oluşumu katlanarak artar. DAG'ler toplam lipidlerin %3–4'ünü aştığında GE oluşma potansiyeli artar. 3-MCPDE oluşumu ise 160–200°C gibi düşük sıcaklıklarda başlar ve daha yüksek sıcaklıklarda oluşum artmaz.

1.12. 3-MCPDE ve GE farklı mekanizmalarla oluştuğu için, oluşumlarını kontrol altına almak amacıyla farklı önleme ve azaltma stratejileri gereklidir. Farklı oluşum mekanizmalarından dolayı, genellikle tek bir yağ örneğindeki 3-MCPDE ve GE'nin görece seviyeleri arasında bir ilişki yoktur.

1.13. GE'nin, 3-MCPDE'ye göre azaltılması genellikle daha kolaydır, çünkü oluşumu doğrudan yüksek sıcaklıklarla ilişkilidir (yaklaşık 200°C'de başlar ve 230°C'nin üzerinde daha önemli hâle gelir). GE öncelikle DAG'lerden oluşur ve klorlu bileşiklerin varlığını gerektirmez. Yağlar GE oluşumunu önlemek için 230°C'nin altında deodorize edilebilir. Ancak, 3-MCPDE oluşumuna yol açacak eşik sıcaklığın (160–200°C) altına deodorize sıcaklığını düşürmek uygulanabilir değildir, çünkü bu yağın kalite ve güvenliğini etkileyebilir.

1.14. Her ne kadar 3-MCPDE ve GE öncelikle deodorizasyon sırasında oluşsa da, önleme ve azaltma işlemleri yenilebilir yağ üretim zincirinin tüm aşamalarında bitkisel yağlar için tarımsal uygulamalardan (ör. meyve ve tohumların yetiştirilmesi, hasat edilmesi, taşınması ve depolanması), yağ çıkarma ve rafinasyon işlemlerine (örneğin, ham yağ üretimi ve işlenmesi, ağartma ve deodorizasyon ve rafinasyon sonrası önlemlere (örneğin, ek ağartma ve deodorizasyon uygulamaları, aktif ağartma toprağı kullanımı) kadar uygulanabilir. Mümkünse, 3-MCPDE ve GE oluşumunu en aza indirmek için öncüllerin işleme zincirinin daha erken aşamalarında uzaklaştırılması en iyi yaklaşım olabilir.

1.15. 3-MCPDE ve GE'yi önlemek ve azaltmak için çok çeşitli yöntemler bulunmaktadır ve uygulanacak yöntemler, yağ kaynağı, rafinasyon süreci ve kullanılan ekipman türü gibi farklı koşullara bağlı olarak değişecektir. Ayrıca, yağlardaki 3-MCPDE ve GE'yi azaltmak için birden fazla yöntemin bir arada uygulanması gerekebilir. Üreticiler, kendi süreçleri ve ürünleri için uygun olan teknikleri seçmeli ve uygulamalıdır.

1.16. 3-MCPDE ve GE'nin önlenmesi ve azaltılmasında, rafine yağlar ve yağ bazlı ürünlerin kalitesi üzerindeki genel etkilerin de dikkate alınması önemlidir; buna ürün özellikleri (koku ve tat), FFA profilleri, stabilite özellikleri, besin maddesi seviyeleri ile mikotoksinler gibi bulaşanların giderilmesi dahildir. Ayrıca, önerilen azaltma uygulamalarının çevresel etkileri de göz önünde bulundurulmalıdır.

1.17. Rafine yağlarda 3-MCPDE ve GE'nin önlenmesi ve azaltılması konusundaki çalışmaların çoğu palm yağı üzerinde yoğunlaşmış olsa da palm yağında elde edilen bazı bilgi ve deneyimler, diğer rafine yağlarda da uygulanabilir. Bu nedenle, mevcut veriler doğrultusunda, bu belgede hangi önleme ve azaltma yaklaşımının palm yağına özgü olduğu ve hangi yaklaşımın balık yağları da dahil olmak üzere diğer rafine yağlar için daha geniş şekilde uygulanabileceği belirtilmektedir.

2. İYİ TARIM UYGULAMALARI (GAP) VE İYİ ÜRETİM UYGULAMALARINA (GMP) DAYALI ÖNERİLEN UYGULAMALAR

2.1. Yenilebilir bitkisel yağların üretimi birkaç temel aşamayı içerir: Meyve ve tohumların işleme için yetiştirilmesi, hasat edilmesi, taşınması ve depolanması; palm yağı üretiminde meyvenin sterilize edilmesi ve ham yağın çıkarılması; yağlı tohum işleme tesislerinde tohumların temizlenmesi, öğütülmesi, buharlanması, ham yağın çıkarılması ve ham yağların rafine edilmesi.

2.2. Yenilebilir balık yağlarının üretimi birkaç ana aşamayı içerir: balıkların avlanması, buharda pişirilmesi, suyun giderilmesi/ıslak indirgeme (sıvının preslenmesi, yağ ve suyun ayrılması ve isteğe bağlı olarak yağın su ile yıkanması) ve ham yağların rafine edilmesi.

2.3. Yenilebilir yağların rafinasyonu iki şekilde yapılmaktadır: Kimyasal veya fiziksel rafinasyon. Kimyasal Rafinasyon; degumming (fosfolipitlerin uzaklaştırılması), nötralizasyon (serbest yağ asitlerinin sabun oluşturma yoluyla uzaklaştırılması için hidroksit çözeltisi eklenmesi), ağartma (kil kullanılarak renklerin azaltılması ve kalan sabunların, reçinelerin, iz metal ve bozulma ürünlerinin giderilmesi) ve deodorizasyon (yani düşük basınçta, 1,5–6,0 mbar, yüksek sıcaklıkta 180–270°C buhar distilasyonu yoluyla serbest yağ asitleri, renk verici maddeler ve uçucu bileşikler dahil bazı istenmeyen tat ve koku verici maddelerin giderilmesi) aşamalarını içerir.

2.4. Fiziksel Rafinasyon : Nötralizasyon adımı olmadığı için degumming, ağartma ve deodorizasyon aşamalarından oluşur (deodorizasyon, kimyasal rafinasyona göre daha yüksek sıcaklıklarda gerçekleşir). Fiziksel rafinasyonun seçimini etkileyen çeşitli faktörler olmasına rağmen, genellikle düşük fosfolipit içeren yağlarda uygulanır.

3. BİTKİSEL YAĞLAR İÇİN TARIMSAL UYGULAMALAR

3.1. Yeni ağaç dikilirken, çiftçiler mümkünse yağlı meyvelerde düşük lipaz aktivitesine sahip bitki çeşitlerini seçmelidir; çünkü düşük lipaz aktivitesi, FFA'lar ve açılgliserol öncüllerinin oluşumunu azaltabilecek faktörlerden biridir.

3.2. Yağ bitkilerinin veya ağaçlarının yetiştirilmesi sırasında, meyve ve tohumlar tarafından klor alımını azaltmak amacıyla, çiftçiler klor içeren bileşiklerce aşırı zengin gübreler, pestisitler ve sulama suyu gibi maddelerin kullanımını en aza indirmelidir. Klor içeren gübrelere alternatif olarak klor içermeyen sülfat gübreleri kullanılabilir. Çiftçiler, yağlı meyveler gibi meyveleri uygun olgunlukta hasat etmeli, meyvelerde berelenmeyi azaltmak ve FFA oluşumunu önlemek için meyveleri mümkün olduğunca az elleçlemeli ve daha yüksek 3-MCPDE ve GE oluşumu ile ilişkili olabileceğinden, hasarlı veya aşırı olgun meyvelerin kullanımından kaçınılmalıdır.

3.3. Zeytinler meyveye hasar vermeyecek makine veya elle hasat edilerek, toprakla temas etmeden toplanmalıdır. Zeytinler hasattan sonra gıdaya uygun, havalandırmayı sağlayacak mümkünse plastik kasalarda en kısa sürede işletmeye ulaştırılmalıdır.

3.4. Uygun yöntemlerle hasat edilen meyveler mümkün olan en kısa sürede uygun işletmeye taşınmalıdır.

4. YAĞ ÜRETİMİ VE RAFİNASYON

4.1. Ham Yağ Üretimi ve İşlenmesi

- 4.1.1.** Salamura zeytinler yağ üretiminde kullanılmamalıdır. Tüm zeytinler işletmeye kabul edildikten sonra yirmi dört saat (24 saat) içinde işlenmesi önerilir. Ancak, koşullara göre işleme süresi üç günü geçmemelidir.
- 4.1.2.** Yağlı tohum işleyen gıda işletmeleri, yağlı tohumları öğütme için depolarken lipaz seviyelerinin düşük olmasını sağlamak amacıyla 25°C den düşük sıcaklıklarda ve kuru koşullarda (optimum <%7 nem içeriği) depolamayı göz önünde bulundurmalıdır. Yağlı tohumlar, lipazı inaktive etmek amacıyla ham yağ elde edilmesinden önce temizlenmeli, öğütülmeli ve ısıl işleme tabi tutulmalıdır.
- 4.1.3.** Zeytin sıkım tesislerinde tuz ve klor içeren madde ve malzemeler kullanılmamalıdır.
- 4.1.4.** Zeytin sıkımı esnasında yoğurma süresi 45-60 dakika, yoğurma sıcaklığı ise, maximum 35 °C olmalıdır.
- 4.1.5.** Yağlı tohum ve meyve işleyen gıda işletmeleri, klor içeren bileşikler uzaklaştırmak için ham yağları klor içermeyen su ile yıkamayı değerlendirmelidir.
- 4.1.6.** Yağlı hammadde işleyen gıda işletmeleri, çözücülerden veya rafinasyon atıklarından geri kazanılan yağları kullanmaktan kaçınmalıdır; çünkü bu yağlar genellikle daha yüksek düzeyde öncül bileşikler (örneğin DAG'ler, klor içeren bileşikler) içerir.
- 4.1.7.** Zeytin sıkım tesislerinde ikinci ekstraksiyon işlemi hamur bekletilmeden yapılmaz. Pirina işleme tesislerinde ise, pirina en kısa sürede dekante edilmeli, kurutulmalı ve ekstraksiyona tabi tutulmalıdır.
- 4.1.8.** Yağlı hammadde işleyen gıda işletmeleri, işlenen bitkisel yağ veya balık yağı türüne ve işlem koşullarına bağlı olarak rafinasyon parametrelerini ayarlamak ve uygun azaltma stratejilerini belirlemek için ham bitkisel yağ veya balık yağı partilerindeki öncülleri (örneğin, DAG'ler, FFA'lar, klor içeren bileşikler) kontrol etmelidir.
- 4.1.9.** Öncül bileşiklerin düşük konsantrasyonlara sahip olduğu ham bitkisel yağların veya balık yağlarının tercih edilerek rafine edilmesi, daha düşük düzeylerde 3-MCPD, 3-MCPDE ve GE içeren nihai yağların üretilmesini sağlayabilir.

4.2. Degumming

- 4.2.1** Yağlı hammadde işleyen gıda işletmeleri, bitkisel yağlarda veya balık yağlarında 3MCPD, 3-MCPDE ve GE'yi azaltmak için daha az asidik koşullar (örneğin fosforik, sitrik veya diğer asitlerin düşük konsantrasyonlarıyla yapılan degumming ya da su ile degumming) kullanılmalıdır. Gereken asit konsantrasyonu, ham bitkisel yağın veya balık yağının kalitesine ve fosfolipit içeriğine bağlıdır. Kalitenin sağlanabilmesi için fosfolipitlerin ve asidin yeterli düzeyde uzaklaştırılmasına dikkat edilmelidir.
- 4.2.2** Degumming sıcaklığının düşürülmesi, bitkisel yağlarda 3-MCPD, 3-MCPDE ve GE öncüllerinin oluşumunu azaltmaya yardımcı olabilir; ancak degumming için kullanılacak sıcaklık, bitkisel yağın türü de dâhil olmak üzere birçok faktöre bağlıdır.

4.3. Nötralizasyon

Fiziksel rafinasyona alternatif olarak kimyasal rafinasyon (yani nötralizasyon) kullanmak, öncüllerin (örn. klorür) giderilmesine ve FFA'ların azaltılmasına yardımcı olabilir; bu da bitkisel yağlarda veya balık yağlarında daha düşük deodorizasyon sıcaklıklarının kullanılmasına imkân verebilir. Ancak, kimyasal rafinasyon aşırı yağ kaybına yol açabilir (özellikle yüksek FFA seviyeleri nedeniyle meyve yağları için) ve fiziksel rafinasyona göre çevresel etkisi daha büyük olabilir.

4.4. Ağartma

Daha fazla miktarda ağartma toprağı kullanılması, tüm bitkisel yağlarda ve balık yağlarında 3-MCPDE ve GE oluşumunu azaltabilir. Ancak klor içeren bileşikler bakımından önemli miktarda yük taşıyan ağartma topraklarından kaçınılmalıdır. Nötr toprakların kullanılması meyve yağlarında, bazı tohum yağlarında ve balık yağında asitliği, 3-MCPDE ve GE oluşma potansiyelini azaltır

4.5. Deodorizasyon

4.5.1 Yağlı hammadde işleyen gıda işletmeleri, GE oluşumunu azaltmak için bitkisel yağların ve balık yağlarının deodorizasyon işlemini daha düşük sıcaklıklarda gerçekleştirmeyi değerlendirmelidir. Örneğin, bitkisel yağlarda deodorizasyon işleminin 190–230°C, balık yağlarında ise 190°C'nin altında yapılması önerilmektedir. Uygulanacak sıcaklık, yağın işlem süresine bağlı olarak değişecektir. Yağlı ham yağ işleyen gıda işletmeleri, kendi süreçleri için en uygun koşulları belirleyebilir.

4.5.2 Geleneksel deodorizasyona alternatif olarak, yağlı tohum işleyen gıda işletmeleri, bitkisel yağların ve balık yağlarının ısı yükünü azaltmak ve GE oluşumunu düşürmek için çift deodorizasyon (2 aşamalı deodorizasyon) uygulayabilir; bu yöntem 3-MCPDE'de daha sınırlı bir azalma sağlar. Bu yaklaşım, yüksek sıcaklıkta daha kısa bir deodorizasyon süresi ile daha düşük sıcaklıkta daha uzun bir deodorizasyon sürecinin birlikte kullanılmasını içerir. Sıcaklık, vakum ve süre gibi parametrelerin yanı sıra ekipman tasarımı ve kapasitesindeki farklılıklar da dikkate alınmalıdır. Ayrıca GE seviyelerini azaltmak için ek son işlem adımları gerekebilir.

4.5.3 Daha güçlü bir vakum ve daha fazla buhar kullanımı, uçucu maddeleri uzaklaştırma hızına bağlı olarak uçucu bileşiklerin buharlaşmasını kolaylaştırır; bu durum deodorizasyon sıcaklıklarının düşmesine ve bitkisel yağlar ile balık yağlarında GE oluşumunun azalmasına, daha düşük ölçüde de olsa 3-MCPDE'nin azalmasına katkıda bulunur.

4.5.4 Deodorizasyonun yerine kısa-yol damıtma² (short-path distillation) uygulanmasının, yağlarda ısı yükü ve ester oluşumunu azalttığı gösterilmiştir; bu da geleneksel deodorizasyona kıyasla daha düşük miktarda 3-MCPDE ve GE oluşmasına katkı sağlar. Ancak duyuşsal özelliklerin iyileştirilmesi için daha düşük sıcaklıklı deodorizasyon içeren ek bir son işlem gereklidir.

Kısa yol distilasyonu, temelde serbest yağ asitlerinin nispeten düşük sıcaklıklarda nazikçe giderilmesini sağlar. Bu, düşük basınç altında gerçekleştirilir; bu sayede ayrılacak bileşiğin kaynama noktası düşer ve evaporatör yüzeyi arasındaki kısa mesafe nedeniyle verimlilik artar.

5. RAFİNASYON SONRASI İŞLEMLER (Post-Refining)

- 5.1. Aşağıdaki önerilen uygulamalar, rafine yağlarda 3MCPD, 3-MCPDE ve GE seviyelerini azaltmak için kullanılabilir. Bu uygulamalar, hedeflenen kullanım için istenenden daha yüksek 3-MCPD, 3-MCPDE ve GE düzeylerine sahip yağlar için en uygun yöntemler olabilir.
- 5.2. İlk ağartma ve deodorizasyon sonrasında ek bir ağartma ve deodorizasyon uygulanmasının, rafine palm yağında daha düşük GE seviyelerine ulaşmayı sağladığı gösterilmiştir. (İkinci deodorizasyon, birinci deodorizasyona göre daha düşük bir sıcaklıkta yapılmalıdır.)
- 5.3. Palm yağı gibi ikinci defa rafine edilmesi gereken (post-refining) yağlarda aktifleştirilmiş (Sülfürik asit gibi klor içermeyen asitlerle) ağartma toprağı (örneğin bentonit v.b.) uygulanmasının, GE'yi azalttığı gösterilmiştir.
- 5.4. Ağartılmış ve deodorize edilmiş bitkisel yağlarda kısa yol (short-path) damıtma uygulanması (basınç: <1 mbar), açilgliserol bileşenlerini ve 3-MCPDE ile GE seviyelerini azaltabilir.
- 5.5. Rafine MCT (orta zincirli triacylglycerol) yağının yağ asitleri ve alkali metal gibi katyon karşı iyonları ile ayrıca bir veya daha fazla bazla muamele edilmesi, 3-MCPDE'nin MAG'lere, DAG'lere ve TAG'lere; GE'lerin ise DAG'lere dönüşmesini sağlar.

6. RAFİNE YAĞLARIN SEÇİMİ VE BU YAĞLARLA ÜRETİLEN GIDALARDA KULLANIM

6.1 Yağların Seçimi

TGK- Bulaşanlar Yönetmeliğinde belirlenen maximum limitlere uygun yağlar seçilmelidir. Bebek formülleri ve devam formüllerinde ise, aynı Yönetmelikte maximum limitler belirlendiğinden bu limitler sağlanacak şekilde yağ seçilmelidir.

Düşük düzeyde 3-MCPDE ve GE içeren rafine bitkisel yağların ve balık yağlarının seçilmesi (örneğin doğal olarak düşük seviyeler içermesi veya azaltma yöntemlerinin uygulanması yoluyla), bu yağları içeren bitmiş ürünlerde daha düşük 3-MCPDE ve GE seviyeleri elde edilmesini sağlar. Örneğin, bebek formüllerinde kullanılan yağların 3-MCPDE ve GE düzeylerindeki değişkenlikten kaynaklanabileceği düşünülen 3-MCPD ve GE seviyelerinde farklılıklar gözlenmiştir; bu farklılığın, kullanılan yağların 3-MCPDE ve GE düzeylerindeki değişkenlikten kaynaklanabileceği düşünülmektedir.

Dolayısıyla, 3-MCPDE ve GE düzeyi düşük yağların tercih edilmesi, daha düşük 3-MCPDE ve GE seviyelerine sahip bebek formülleri ve devam formülleri üretimine katkı sağlar. Ancak üreticilerin kalite veya bileşimle ilgili faktörleri de göz önünde bulundurması gerekebilir.

6.2 Proses Modifikasyonları

6.2.1 Nihai ürünlerde kullanılan rafine bitkisel yağlar ve balık yağlarının miktarının azaltılması, nihai ürünlerdeki 3-MCPDE ve GE seviyelerini düşürmek için bir alternatif olabilir. Ancak bu, ürünlerin duyuusal (organoleptik) veya besin değerlerini etkileyebilir.

6.2.2 Kızartma sırasında rafine bitkisel yağların kendisi, ilave 3-MCPDE ve GE oluşumuna yol açmaz; aksine, kızartma sırasında ilave 3-MCPDE oluşumu, kızartılan gıdanın türünden kaynaklanabilir (örneğin et ve balık ürünleri).

3-MCPDE VE GE'LERİ ÖNLEME VE AZALTILMAYA YÖNELİK OLASI ÖNLEMLER

Bu azaltma önlemleri öncelik sırasına göre listelenmiştir.
Kendi ürününüz için en etkili olan yöntemleri belirlemek
amacıyla azaltma önlemlerinin test edilmesi önerilir.

Üretim Aşamaları	Önlemler
BİTKİSEL YAĞ HAMMADELERİNDE TARIM UYGULAMALARI	- Lipaz aktivitesi düşük yağlık meyve çeşitleri tercih edilmelidir. - Yağ bitkisi/ağacı yetiştiriciliğinde aşırı miktarda klor içeren gübre, pestisit ve sulama suyu kullanımını en aza indirilmelidir. - Yağlık meyve çeşitleri optimum olgunluğa ulaştığında hasat edilmeli; zedelenme azaltılmalı, hasarlı/aşırı olgun meyve kullanmaktan kaçınılmalıdır. - Yağlık meyveler mümkün olan en kısa sürede yağ fabrikalarına taşınmalıdır. Zeytinlerin toprak ile temas etmesi önlenmeli, dip zeytinler fabrikaya ayrı ulaştırılmalıdır. Bu aşamada zeytinlerde yıkama yapılmamalıdır.
YAĞ ÜRETİMİ VE RAFİNASYON	Ham Yağ Üretimi ve İşlenmesi - Tüm zeytinlerin işletmeye kabul edildikten sonra yirmi dört saat içinde işlenmesi önerilir. - Zeytin meyvesi işlenmeden önce temizlenmeli ve klor içermeyen su ile yıkanmalıdır. Dip zeytinleri ayrı işlenmelidir. - Zeytin sıkımı esnasında yoğurma süresi 45-60 dakika, yoğurma sıcaklığı ise en fazla 35 °C olmalıdır. - Salamura zeytinler yağ üretiminde kullanılmamalıdır. - Dekantörden sonra separatördeki yıkamada klor içermeyen su kullanılmadır. Bu işlem klorlu bileşenlerin azaltılmasına katkı sağlar. - Yağlı tohumlar serin ve kuru koşullarda depolanmalıdır. - Bitkisel yağların üretiminde soğuk sıkım veya minimal ısı işlem tercih edilmelidir. Sterilizasyon veya yüksek sıcaklık uygulamalarından mümkün olduğunca kaçınılmalıdır. - Çözücülerden veya rafinasyon atıklarından geri kazanılan yağlar kullanılmamalıdır.
	- Bitkisel yağ veya balık yağı türüne ve işlem koşullarına bağlı olarak rafinasyon parametrelerini ayarlamak ve uygun azaltma stratejilerini belirlemek için ham bitkisel yağ veya balık yağı partilerindeki öncüller (örneğin,. DAG'ler, FFA'lar, klor içeren bileşikler) kontrol edilmelidir. - Rafinasyonda öncül maddelerin düşük konsantrasyonlara sahip olduğu ham bitkisel yağlar veya balık yağları tercih edilmelidir.
	Degumming - Bitkisel yağlarda veya balık yağlarında daha az asidik koşullar kullanılmalıdır. (Düşük konsantrasyonlu asitle veya su ile degumming) - Bitkisel yağlarda degumming sıcaklığı düşük olmalıdır.
	Nötralizasyon - Bitkisel yağlarda veya balık yağlarında fiziksel rafinasyona alternatif olarak kimyasal rafinasyon (yani nötralizasyon) kullanılmalıdır.
	Ağartma - Bitkisel yağlarda ve balık yağlarında daha fazla miktarda ağartma toprağı kullanılmalıdır. - Bitkisel yağlar ve balık yağlarında ortamın asitliğini artırmamak için nötr ağartma toprağı kullanılmalıdır.

3-MCPDE VE GE'LERİ ÖNLEME VE AZALTILMAYA YÖNELİK OLASI ÖNLEMLER

Bu azaltma önlemleri öncelik sırasına göre listelenmiştir.
Kendi ürününüz için en etkili olan yöntemleri belirlemek
amacıyla azaltma önlemlerinin test edilmesi önerilir.

Üretim Aşamaları	Önlemler
YAĞ ÜRETİMİ VE RAFINASYON	• Deodorizasyon • Bitkisel yağların veya balık yağlarının deodorizasyonu mümkün olduğunca düşük sıcaklıklarda gerçekleştirilmelidir. Uygulanacak sıcaklığın 230°C üzerine çıkmaması önerilir. Uygulanacak sıcaklıklar, yağın proses içindeki bekleme süresine bağlı olarak değişebilir. Bitkisel yağlar ve balık yağları için geleneksel deodorizasyona bir alternatif olarak çift aşamalı deodorizasyon (dual deodorizasyon) uygulanabilir. • Uçucu bileşiklerin buharlaşmasını kolaylaştırmak ve bitkisel yağlar ile balık yağlarındaki deodorizasyon sıcaklıklarının düşürülmesine katkıda bulunmak için daha güçlü bir vakum kullanılabilir. • Ağartılmış ve deodorize edilmiş bitkisel yağlarda ve balık yağlarında ısı yükü azaltmak için deodorizasyon yerine kısa yol (short-path) distilasyonu kullanılabilir. • Rafine zeytinyağı üretiminde ise mümkün olan en düşük sıcaklık ve işlem süresi uygulanmalıdır.
RAFINASYON SONRASI İŞLEMLER (POST REFINING)	• Rafine palm yağında ilk ağartma ve deodorizasyon işlemlerinden sonra ilave ağartma ve deodorizasyon (post refining) uygulanabilir. • Rafine bitkisel yağlara aktiveleştirilmiş ağartma toprağı uygulanması önerilir. • Ağartılmış ve deodorizasyon uygulanmış bitkisel Rafine MCT (orta zincirli trigliserit) yağlarında, 3-MCPDE'yi MAG'lere, DAG'lere ve TAG'lere; GE'yi ise DAG'lere dönüştürmek için yağ asitleri ve bir katyon karşı iyonu (örneğin bir alkali metal) ile veya bir veya daha fazla baz ile muamele edilebilir.
RAFINE YAĞLARIN SEÇİMİ VE KULLANIMI	YAĞ SEÇİMİ • 3-MCPDE ve glisidil esterleri düzeyleri düşük rafine bitkisel yağlar tercih edilmelidir. İŞLEM MODİFİKASYONU • Bitmiş ürünlerdeki rafine bitkisel yağ veya balık yağı miktarı azaltılabilir.

7. NASIL YARDIM ALABİLİRSİNİZ?

İşletmeniz ile ilgili her türlü sorun ve soru için internette <http://www.tarim.gov.tr> adresinden, merkezde Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü ve bulunduğunuz ilde bulunan Tarım ve Orman Bakanlığı İl Müdürlüğü / Gıda ve Yem Şubelerinden yardım talep edebilirsiniz.

Her türlü bilgi ve başvuru için:

Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Adres: Üniversiteler Mah. Dumlupınar Bulvarı, No: 161, 06800, Çankaya/ANKARA

Tel No: 0 312 287 33 60 (10 hat)

Fax: 0 312 258 76 93

İl/ İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri