

# Yapılandırılmış Yağların Medikal Uygulamaları

## Medical Applications of Structured Lipids

Dr. Öğr. Üyesi Alev YÜKSEL BİLSEL

ORCID: 0000-0002-3795-9077

*İstanbul Galata Üniversitesi, Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,  
İstanbul, Türkiye*

### ÖZET

Bitkisel ve hayvansal kaynaklardan elde edilen katı ve sıvı yağlar, enerji, esansiyel yağ asitleri ve bazı vitaminleri sağlaması nedeniyle insan beslenmesi için oldukça önemli besinlerdir. Ayrıca, diyetle bulunan yağlar optimum büyüme, gelişme ve sağlığın sürdürülmesi için de insanlar açısından önemli bir role sahiptir. Triaçilgliseroller (TAG'ler), katı ve sıvı yağların yapısını oluşturan ve kendi karakteristik özelliklerini kazandıran temel moleküllerdir. Yapılandırılmış yağlar (YY), gliserol molekülünde bulunan yağ asidi pozisyonunun veya yağ asidi profilinin spesifik fonksiyonel veya besinsel özellikler kazandırmak üzere kimyasal veya enzimatik yöntemlerle değiştirilmesiyle elde edilen triaçilgliserol (TAG)'lerdir. Yağların yağ asidi kompozisyonlarının değiştirilerek, özelliklerinin ve besinsel değerlerinin artırılması ve yeni uygulamalar için geliştirilmiş yapılandırılmış yağların üretimi, günümüzde sıklıkla çalışılan konular arasında yer almaktadır. “Yeni jenerasyon yağlar” olarak da adlandırılan “yapılandırılmış yağlar” kimyasal veya enzimatik interesterifikasyon yöntemleriyle üretilebilmektedir. Yapılandırılmış yağlar, özellikle daha sağlıklı gıdalara yönelik artan ihtiyacı karşılamak ve obezite, kanser ve kardiyovasküler hastalıkları önlemek için fonksiyonel özellikleri artırılmış ve/veya sağlık ve beslenme amaçlı TAG'ler elde etmek için tasarlanmaktadır. Spesifik hasta gereksinimlerine uygun olarak tasarlanan yapılandırılmış yağların çeşitli hastalıkların tedavisinde olumlu sonuçlar gösterdiği ve medikal alanda kullanıma uygun olduğu yapılan bilimsel çalışmalar ile gösterilmiştir. Bu çalışmada, medikal uygulamalarda kullanılmak üzere sentezlenen yapılandırılmış yağların üretim teknikleri, çeşitli hastalıklar üzerindeki etkileri ile literatürde yer alan çalışmalar ele alınmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Yapılandırılmış yağlar, enzimatik sentez, düşük kalorili yağlar