

**ÖZET****Tarçınlı Karanfilli Sütlaç Ve Üretim Yöntemi**

5 Buluş gıda sanayisinde standart sütlü tatlı üretiminden farklı olarak karanfil, çubuk tarçın ve portakal suyunu süte ilave edilerek üretilmiş olan Tarçınlı Karanfilli Sütlaç Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde sütlaç çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlıya faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir. Tarçınlı Karanfilli Sütlaç Ve Üretim Yöntemi için önerilen  
10 bileşimleri; (% kütlece); %47,5 Süt, %3 su, % 3 tarçın, % 20 Şeker, % 7,5 Tereyağı, % 7 Mısır Nişastası, % 3 pirinç, % 3 Yumurta, % 3 karanfil, % 2 portakal suyu, % 1 limon kabuğu rendesi şeklindedir.

15

20

25

30

## İSTEMLER

1. Buluş Tarçınlı Karanfilli Sütlaç Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; karanfil,  
5 çubuk tarçın ve portakal suyunu süte ilave edilerek üretilmiş olmasıdır.

2. İstem 1'de bahsedilen Tarçınlı Karanfilli Sütlaç Ve Üretim Yöntemi olup  
özelliği; Tarçınlı Karanfilli Sütlaç Ve Üretim Yöntemi için önerilen  
bileşimlerin;(% kütlece); %47,5 Süt, %3 su, % 3 tarçın, % 20 Şeker, % 7,5  
10 Tereyağı, % 7 Mısır Nişastası, % 3 pirinç, % 3 Yumurta, % 3 karanfil, % 2  
portakal suyu, % 1 limon kabuğu rendesi şeklinde olmasıdır.

15

20

25

30

## TARİFNAME

### TARÇINLI KARANFİLLİ SÜTLAÇ VE ÜRETİM YÖNTEMİ

#### 5 Teknik Alan

Buluş gıda sanayisinde standart sütlü tatlı üretiminden farklı olarak karanfil, çubuk tarçın ve portakal suyunu süte ilave edilerek üretilmiş olan Tarçınlı Karanfilli Sütlaç Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde sütlaç çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlığa faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir

#### Tekniğin Bilinen Durumu

15 Bilindiği üzere sütlaç Türk Mutfak Kültürünün Anadolu Selçuklu Beylikler döneminden beri Türk sofralarında yerini almaktadır. Sütlü tatlılardan olan sütlaç İran'dan bizim mutfağımıza girmiş ve sütün içerisine pirincin kaynatılıp şeker ile tatlandırılması ile elde edilmiştir. Neredeyse günümüz tarifine ise yakındır.

Karanfil, Karanfilgiller familyasından çok yıllık, otsu, hoş kokulu genel olarak süs çiçeği olarak yetiştirilen, 20-40 santime kadar büyüyen bir bitki. Çok fazla çeşide sahip olan karanfil çiçeğinin türlerine göre göre faydaları da vardır. Hatta ilaç sanayisinde şurupların içine kullanıldığı bilinmektedir. Ateş düşürür, terletir, iştah açar, mide üşütmesinden doğan şikayetleri giderir. Balgam söktürür. Öksürük kesicidir.

25

Yemek pişirmede ve çeşitli amaçlarla kullanılan karanfil, Dünya çapında en çok kullanılan baharatlardan biridir. Yağ yapımında antiseptik olarak ve hatta sağlık açısından faydalar eklemek için kullanılır. Eugenol isimli bileşikten gelen çok güçlü bir aromaya sahiptir. Tat olarak kattığı faydaların yanı sıra ek olarak da birçok hastalıkta tedavi edici olarak kullanılan ilaçlarda ve pek çok sağlık alanında yararları da vardır. Bu yardımların arasında sindirime yardımcı olması,

30

antimikrobiyal etkilere karşı koruyucu özelliği, kansere karşı savaşması, karaciğeri koruması, vücudun bağışıklık sistemini arttırması, diyabet yani şeker hastalığının kontrollü bir şekilde etkilerinin azaltılması, kemik yoğunluğunun artışı, anti mutajenik özellikleri ve baş ağrısını engellemesi ile birlikte afrodizyak özellikleri de bulunmaktadır.

Karanfil, A vitamini, potasyum, kalsiyum ve magnezyum minerallerinden zengindir.

10 Tarçın, defnegiller familyasından anavatanı Güney ve Güneydoğu Asya olan, yaprak dökmeyen aromatik kokulu ağaç cinsidir. Latince adı cinnamomum zeylanicum olan bu şifalı bitki, ülkemizde yörelere, bölgelere göre farklı isimlerle anılmaktadır. Çoğu bölgede darçın, boru tarçın, şerbet kokusu, tatlı kabuk, lohusa kokusu, darçın ve darşın gibi adlarla da anılmaktadır. Harika kokusu ve nefis tadı  
15 bulunan tatlıların vazgeçilmezi olan faydaları da saymakla bitmez. Kolesterolü düşürür. Şeker yani diyabet hastaları için faydalıdır. Kan şekeri ve kolesterol oranını dengeler. Lif, demir, kalsiyum gibi mineraller ve çeşitli tanenler içerir. Kalsiyum ve diğer mineralleri içermesi sebebiyle özellikle kolon kanserine karşı koruyucudur. Lösemi yani kan kanserine karşı da koruyucu etkisi vardır.  
20 Tarçın, potasyum, kalsiyum, demir ve lif açısından zengindir.

Portakal, turunçgillerden, Akdeniz ülkelerinde bol yetiştirilen, genellikle boyu 3–4 metre olan, çok dallı, yaprakları sert, irice, dayanıklı ve düz kenarlı, değerli bir meyve ağacıdır. Bu ağacın kabuğu biraz pütürlü, kırmızıya çalan sarı renkli,  
25 toparlak ya da söbe, içi sarımtırak renkli ve dilimli, bol sulu meyvesidir.

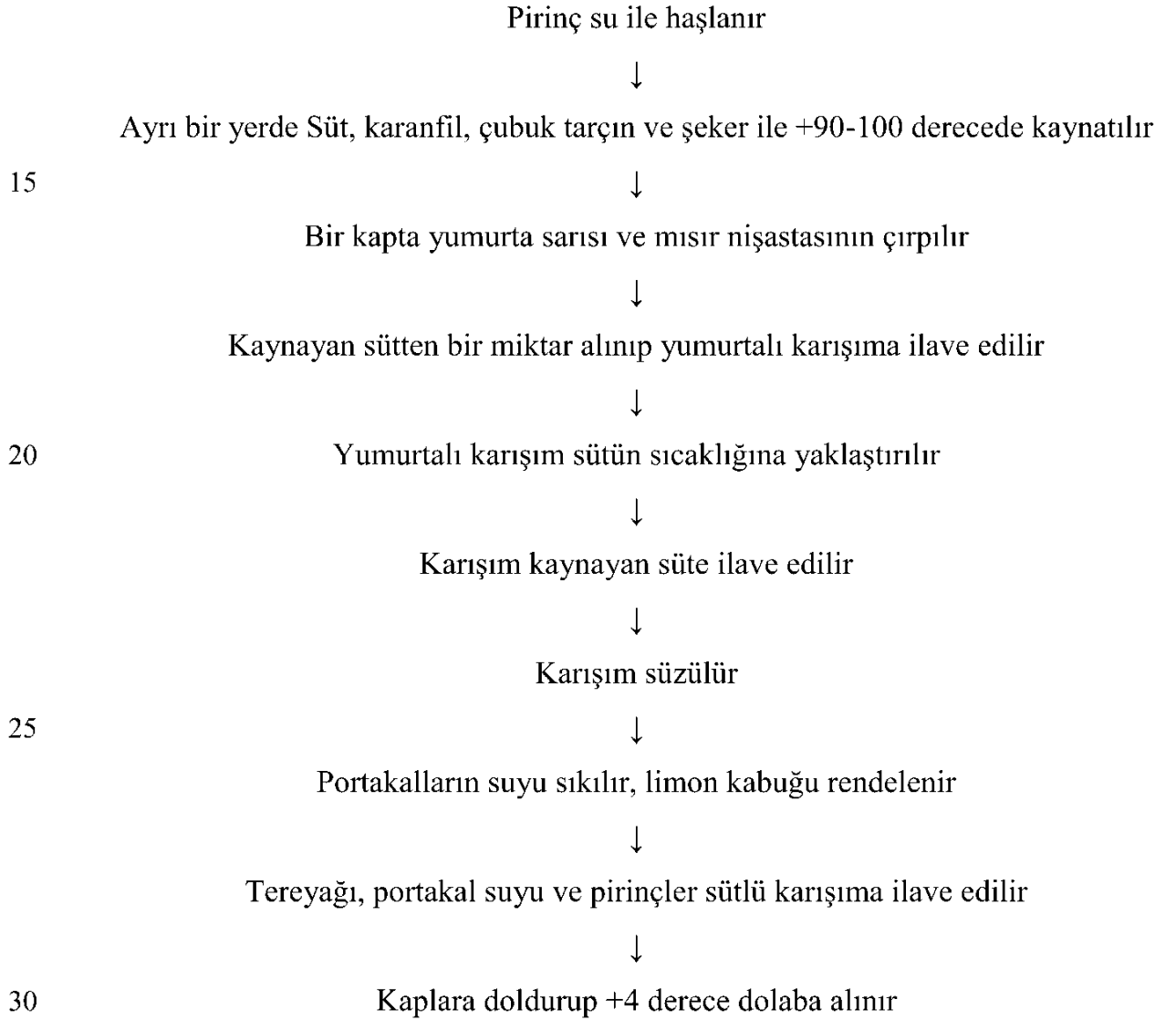
Geleneksel tadın dışında güzel tat ve kokulu bir ürün elde edilmiş olup aynı zamanda Lif, A vitamini C vitamini ve potasyum yönünden güçlendirecek, antioksidan içeren besin öğeleri ile desteklenerek fonksiyonel bir ürün elde edilmiş olacaktır. Ve Sütü tatlı çeşitliliğini artırarak farklı lezzetlerin de ortaya çıkmasını sağlanacaktır.

### Buluşun Tanımı

- 5 Başvuru konusu Tarçınlı Karanfilli Sütlaç Ve Üretim Yönteminde; karanfil, çubuk tarçın ve portakal suyunu süte ilave edilerek üretilmektedir.

Üretim akış şeması aşağıdaki gibidir.

- 10 Tarçınlı Karanfilli Sütlaç Ve Üretim Yöntemi



Tarçınlı Karanfilli Sütlaç Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (%  
kütlece); %47,5 Süt, %3 su, % 3 tarçın, % 20 Şeker, % 7,5 Tereyağı, % 7 Mısır  
Nişastası, % 3 pirinç, % 3 Yumurta, % 3 karanfil, % 2 portakal suyu, % 1 limon  
5 kabuğu rendesi şeklinde oluşmaktadır.

10

15

20

25

30