

ÖZET**Portakallı, Kayısı, Muzlu Ve Çiçek Ballı Muhallebi Ve Üretimi Yöntemi**

5 Buluş gıda sanayisinde standart sütlü tatlı üretiminden farklı olarak Portakal, Kayısı, Muzu süte ilave edilerek ve ayrıca şeker yerine Çiçek balı ile elde edilen sütlü tatlı yapımı ile ilgilidir. Gıda sanayinde tatlı çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlığa faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir. Portakallı, Kayısı, Muzlu Ve Çiçek Ballı Muhallebi Ve Üretimi Yöntemi için önerilen bileşimleri (% Kütlece) ;%50,5 Süt , % 1,5 Kayısı , % 3 Portakal , % 15 Çiçek balı , % 2 Muz , % 15 Tereyağı , %10 Mısır Nişastası , % 3 Yumurta şeklinde olmalıdır.

10

15

20

25

30

İSTEMLER

1. Buluş konusu Portakallı, Kayısılı, Muzlu Ve Çiçek Ballı Muhallebi Ve Üretimi Yöntemi olup özelliği; Portakallı, Kayısılı, Muzlu Ve Çiçek Ballı Muhallebi; Süt, kayısı, muz, portakal, çiçek balı ile +90-100 derecede kaynatılır, + Ayrı bir kaptaki yumurta sarısı ve mısır nişastasının çırpılır, + Kaynayan süttten bir miktar alınıp yumurtalı karışıma ilave edilir, + Yumurtalı karışım süttün sıcaklığına yaklaştırılır, + Karışım kaynayan süte ilave edilir, + Tereyağı süte ilave edilir + Kaplara doldurup +4 derece dolaba alınması işlemleri gerçekleştirilerek üretilmiş olmasıdır.

2. İstem 1’de bahsedilen Portakallı, Kayısılı, Muzlu Ve Çiçek Ballı Muhallebi Ve Üretimi Yöntemi olup özelliği; Portakallı, Kayısılı, Muzlu Ve Çiçek Ballı Muhallebi Ve Üretimi Yöntemi için önerilen bileşimlerin (% Kütlece) ;%50,5 Süt , % 1,5 Kayısı , % 3 Portakal , % 15 Çiçek balı , % 2 Muz , % 15 Tereyağı , %10 Mısır Nişastası , % 3 Yumurta şeklinde olmasıdır.

20

25

30

TARİFNAME
PORTAKALLI, KAYISILI, MUZLU VE ÇİÇEK BALLI MUHALLEBİ
VE ÜRETİM YÖNTEMİ

Teknik Alan

5 Buluş gıda sanayisinde standart sütlü tatlı üretiminden farklı olarak Portakal, Kayısı, Muzu süte ilave edilerek ve ayrıca şeker yerine Çiçek balı ile elde edilen sütlü tatlı yapımı ile ilgilidir. Gıda sanayinde tatlı çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlığa faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir.

10 **Tekniğin Bilinen Durumu**

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

Kayısı (*Prunus armeniaca*), 2–10 m yüksekliğinde, dikensi ve tüysüz bir ağaçtır. Yapraklar uzunca ve mızraksı, kenarları dişli, ucu sivri veya küttür. Çiçekler 20 beyaz veya pembe renkli olup, yapraklardan daha önce meydana gelirler. 20 Meyvelerin üzeri tüylü olup, sarımsı-turuncu renkte eriksidir. Kayısı, Türk ekonomisinin önemli ihracat kalemlerinden biridir.

Portakal, turunçgillerden, Akdeniz ülkelerinde bol yetiştirilen, genellikle boyu 5 3–4 metre olan, çok dallı, yaprakları sert, irice, dayanıklı ve düz kenarlı, değerli 25 bir meyve ağacıdır. Bu ağacın kabuğu biraz pütürlü, kırmızıya çalan sarı renkli, toparlak ya da söbe, içi sarımtırak renkli ve dilimli, bol sulu meyvesidir.

Muz, Güneydoğu Asya'nın tropikal bölgelerinde doğal olarak yetişen bir ağaçsı bitkiye ve bu bitkinin yeşil kabuklu uzun meyvelerine denir. Muz ve Sağlık Muz 30 içerdiği B1, B2, C, A ve E vitaminleri yansıra potasyum, demir, kalsiyum, 15 fosfor, sodyum ve iyot açısından da çok zengindir. Muzun kalori düzeyi çok

yüksek olmasına karşılık hiç kolesterol içermez, kalp kaslarını geliştiren sodyum ve potasyum maddeleri içerir. Muzun yüksek dozajda potasyum içeriyor olması, terleme sebebiyle kapasitesini yitirmeye başlayan kasları canlandırır ve daha kolay hareket imkanı sağlar. Muz kolay sindirilir ve içerdiği B1 vitamini 20
5 sayesinde vücudun enfeksiyonlara karşı korunmasında etkili olabilir. Ayrıca içerdiği B1 vitamini sayesinde sinir dokularının normal çalışmasına da etki eder. İçerdiği iyot sayesinde de tiroit guddesinin dengeli çalışmasına yardım eder.

Buluşun açıklanması

10 Buluş konusu Portakallı, Kayısı, Muzlu Ve Çiçek Ballı Muhallebi Ve Üretimi Yöntemi olup özelliği; Portakallı, Kayısı, Muzlu Ve Çiçek Ballı Muhallebi Ve Üretimi Yöntemi sırası ile ; Süt, kayısı, muz, portakal, çiçek balı 30 ile +90-100 derecede kaynatılır, + Ayrı bir kaptaki yumurta sarısı ve mısır nişastasının çırpılır, + Kaynayan süttten bir miktar alınıp yumurtalı karışıma ilave edilir, + Yumurtalı
15 karışım süütün sıcaklığına yaklaştırılır, + Karışım kaynayan süte ilave edilir. + Tereyağı süte ilave edilir + Kaplara doldurup +4 derece dolaba alınması işlemleri gerçekleştirilerek üretilmektedir.

Buluş konusu Portakallı, Kayısı, Muzlu Ve Çiçek Ballı Muhallebi Ve Üretimi
20 Yöntemi için önerilen bileşimleri (% Küttelece) ;%50,5 Süt , % 1,5 Kayısı , % 3 Portakal , % 15 Çiçek balı , % 2 Muz , % 15 Tereyağı , %10 Mısır Nişastası , % 3 Yumurta şeklinde olmalıdır

25

30