

ÖZET**Kadıntuzluğu Meyvesi İle Itır Çiçekli Marmelatı Ve Üretim Yöntemi**

5 Buluş gıda sanayisinde standart marmelat üretiminden farklı olarak, Kadın
Tuzluğu meyvesini Itır Çiçeği ile birleştirilerek üretilmiş olan Kadıntuzluğu
Meyvesi İle Itır Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda
sanayinde marmelat çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlıya faydalı farklı
lezzetler sunmak için geliştirilmiştir. Marmelat Ve Üretim Yöntemi için önerilen
10 bileşimleri; (% kütlece); %50 Kadın Tuzluğu meyvesi, %30 şeker, %13 su, %4
limon suyu, %3 ıtır çiçeği yaprağı şeklindedir.

15

20

25

30

İSTEMLER

5 1. Buluş Kadıntuzluğu Meyvesi İle İtir Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; yıkanıp ayaklanan kadıntuzluğu meyvesi genel karışıma %50 oranında ve genel karışıma %3 ıtır çiçeği yaprağı ilave edilerek üretilmiş olmasıdır.

10 2. İstem 1’de bahsedilen Kadıntuzluğu Meyvesi İle İtir Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; Kadıntuzluğu Meyvesi İle İtir Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimlerin; (% kütlege); %50 Kadın Tuzluğu meyvesi, %30 şeker, %13 su, %4 limon suyu, %3 ıtır çiçeği yaprağı şeklinde olmasıdır.

15

20

25

30

TARİFNAME
KADINTUZLUĞU MEYVESİ İLE ITIR ÇİÇEKLİ MARMELATI VE
ÜRETİM YÖNTEMİ

5 Teknik Alan

Buluş gıda sanayisinde standart marmelat üretiminden farklı olarak, Kadın Tuzluğu meyvesini Itır Çiçeği ile birleştirilerek üretilmiş olan Kadıntuzluğu Meyvesi İle Itır Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde marmelat çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlığa faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir.

Tekniğin Bilinen Durumu

15 Marmelat, meyvelerden yapılan tatlı yiyecek. Taze ya da kuru meyvelerin rendelenerek ya da ezilerek şekerle kaynatılması ve püre durumuna getirilmesiyle oluşur. Reçelden daha çok kaynatılır ve suyunu daha çok çeker. Meyve ezmesi.

20 Kadın Tuzluğu bitkisi ülkemizde özellikle Karadeniz'in iç kısımlarında doğal şekilde yetişen çalı formunda bir bitkidir. Taze yaprakları yeni çıktığında yenilebilir. Meyveleri ise kızardıktan sonra yenilebilir veya kullanılmak üzere geleneksel saklama yöntemleri ile saklanarak kullanılabilir.

25 Itır çiçeği, yaprakları yoğun aroma maddelerine sahip, kıvam arttırıcı özelliği olan aromatik bir bitki olup yine Kadın Tuzluğu'na benzer şekilde doğal ortamında kolaylıkla yetişebilen ve katma değer sağlanabilecek bir bitkidir.

30 Henüz yaygın şekilde kullanımı yapılmayan bu ürünler ülkemizin gastronomik değerleri arasına girebilecek potansiyele sahip olduğu gibi bölge halkının kalkınması açısından da önemli bir üründür. Özellikle pastacılık sektöründe buruk, mayhoş tat elde edebilmek için kullanılan bu ürün hoşaf, reçel, marmelat,

çeşitli soslar, şerbet vb. bir çok yöntemde aroma verici olarak kullanılabilir. Bu meyve karaciğeri güçlendirir, safra taşlarını düşürmeye yardımcı olur antioksidan değeri ile bağışıklık sistemini güçlendirici etkileri mevcuttur. Henüz sektörümüzde yeterli düzeyde kullanılmayan bu iki ürünün özellikle pastacılık alanına kazandırılması hedeflenmiştir.

Buluşun Tanımı

Başvuru konusu Kadıntuzluğu Meyvesi İle Itır Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi; yıkanıp ayaklanan kadıntuzluğu meyvesi genel karışıma %50 oranında ve genel karışıma %3 ıtır çiçeği yaprağı ilave edilerek üretilmektedir.

Üretim akış şeması aşağıdaki gibidir.

Kadıntuzluğu Meyvesi İle Itır Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi

15

Kadın tuzluğu meyveleri yıkanıp ayıklanır



Tencereye alınır üzerine şeker ilave edilir.



20

2 saat bekletilir



Itır yaprakları bir bone içerisinde şekerle bekletilen meyvelerin üzerine bırakılır



Su ilave edilir ve kaynatılır.

25



Kaynayan suyun içerisine limon suyu eklenir.



Itır yaprakları çıkarılır.



30

Blender yardımı kıvam verilir.



Soğutulur

Kadıntuzluğu Meyvesi İle İtır Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% kütlece); %50 Kadın Tuzluğu meyvesi, %30 şeker, %13 su, %4 limon suyu, %3 ıtır çiçeği yaprağı şeklinde oluşmaktadır.

10

15

20

25

30