

## ÖZET

5

### Üzüm Çekirdekli Süt Reçeli ve Üretim Yöntemi

10

Buluş, gıda sanayisinde standart süt reçeli üretiminden farklı olarak Üzüm meyvelerinin çekirdekleri kurutulup temizlendikten sonra öğütülmekte ve toz halinde süt reçeli üretiminin son pişirme aşamasından sonra genel karışıma oranla %5 oranında ilave edilerek üretilmiş Üzüm Çekirdekli Süt Reçeli Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde süt reçeli çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlığa faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir. Üzüm Çekirdekli Süt Reçeli Ve Üretim Yöntemi İçin Önerilen Bileşimler (% Kütlege ); Süt( %77), Şeker (% 17) , Üzüm çekirdeği tozu (%5), Karbonat (%1) şeklindedir.

15

20

25

30

## İSTEMLER

5 1. Buluş Üzüm Çekirdekli Süt Reçeli Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; Üzüm çekirdekleri kurutulup temizlendikten sonra öğütülerek toz halinde getirildikten sonra süt reçeli üretiminin son pişirme aşamasından sonra genel karışıma oranla %5 oranında ilave edilerek üretilmiş olmasıdır.

10 2. İstem 1’de bahsedilen Üzüm Çekirdekli Süt Reçeli Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; Üzüm Çekirdekli Süt Reçeli Ve Üretim Yöntemi İçin Önerilen Bileşimlerin (% Kütlece ); Süt( %77), Şeker (% 17) , Üzüm çekirdeği tozu (%5), Karbonat (%1) şeklinde olmasıdır.

15

20

25

30

**TARİFNAME****ÜZÜM ÇEKİRDEKLİ SÜT REÇELİ VE ÜRETİM YÖNTEMİ****5 Teknik Alan**

Buluş, gıda sanayisinde standart reçel üretiminden farklı olarak, üzüm çekirdekleri çeşitli işlemlerden geçirilerek elde edilen Üzüm Çekirdekli Süt Reçeli Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde süt reçeli çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlığa faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir.

**Tekniğin Bilinen Durumu**

Meyve ve sebzeler, çeşitli yöntemlerle işlenerek daha dayanıklı hale getirilirler. Meyve ve sebzelerin taze halde bozulmadan uzun süre depolanmaları zor olduğundan ve ayrıca bunlardan farklı ürünler elde etmek amacıyla çeşitli ürünlere işlenirler. Bu amaçla uygulanan yöntemlerden biri de meyve ve sebzelerin şeker ilavesiyle dayandırılması yani reçele ve benzeri ürünlere (marmelat ve jöle) işlenmesidir.

20

Reçel; bütün, yarım veya daha küçük parçalar halindeki meyveye şeker ilavesi ile hazırlanan kıvamlı bir üründür. Meyve parçaları, hangi meyveden yapılmış olduğunu kanıtlayacak kadar iri olmalıdır. Marmelat; meyve ezmesine, şeker ilavesi ile hazırlanan kıvamlı bir ürün olup, meyve parçacıkları içermez.

25

Marmelat ve reçel arasındaki fark meyve parçacıklarının iriliğine dayanmaktadır.

Türk Gıda Kodeksi reçel, jöle, marmelat ve tatlandırılmış kestane püresi tebliği'ne göre reçel; şekerler ve bir veya birkaç çeşit meyve pulpu ve/veya püresinin uygun jel kıvamına getirilmiş karışımı olarak tanımlanırken, Geleneksel marmelat; meyve pulpu, püre, meyve suyu ve sulu ekstraktlarının veya bitkilerin

30

kök, yaprak, çiçek gibi yenilebilen kısımlarının gerektiğinde şekerler ve su ilave edilerek sürülme kıvamına getirilmiş karışımı olarak tanımlanmaktadır.

5 Reçel; bütün, yarım veya daha küçük parçalar halindeki meyveye şeker ilavesi ile hazırlanan kıvamlı bir üründür. Meyve parçaları, hangi meyveden yapılmış olduğunu kanıtlayacak kadar iri olmalıdır. Marmelat; meyve ezmesine (pulp), şeker ilavesi ile hazırlanan kıvamlı bir ürün olup, meyve parçacıkları içermez. Marmelat ve reçel arasındaki fark meyve parçacıklarının iriliğine dayanmaktadır.

10 Genel Reçel Üretimi Reçetesi; 2000 g meyve veya pulp , 2400 g şeker • 21,50 g pektin, 25 ml sitrik asit çözeltisi (% 25 lik), 400 ml su şeklindedir.

15 Sütten yapılan bir ürün olduğundan dolayı bazı faydaları ;Protein, yağ, karbonhidratlar yönünden dengeli, mineraller bakımından zengin bir gıda. Kemik ve diş gelişimi için gerekli kalsiyum ve fosforu da içeriyor. Enerji verici olduğu biliniyor.

20 Üzüm çekirdeği %40 lif, %16 yağ, %11 protein ve %7 kompleks fenol içeriği sayesinde besinsel değerini ve kalitesini geliştirebilecek özelliklere sahip doğal bir antioksidan olması nedeniyle gıda endüstrisinde kullanım potansiyeline sahip bir üründür. Üzüm (Vitis vinifera) dünyanın en çok üretilen meyvelerinden birisidir. Türkiye üzümde dünyanın altıncı en büyük üreticisidir. Üzüm çekirdeği; meyve suyu ve şarap üretiminin atık maddesidir ve aynı zamanda içermiş olduğu fenolik bileşikler açısından da zengin bir yan ürün olarak kabul edilir.

25

Üzüm çekirdeği bileşiminde; polifenoller gallik asit, monomerik flavan-3-ol kateşin, epikateşin, gallokateşin, epigallokateşin, epikateşin ve 3-O-gallat ve Prosiyanidin dimerler, trimerler ve daha yüksek polimerize prosiyanidinler da dahil olmak üzere, esas olarak flavonoidler bulunmaktadır.

Üzüm çekirdeği ekstraktı antioksidan özelliği sayesinde vücudu koruma ve erken yaşlanmayı engellemektedir. Üzüm çekirdeğinin kalp hastalığı riskini azaltma özelliği de bulunmaktadır.

- 5 Tüketicilerin bilinçlenmesi ve eğitim oranının artmasıyla sağlıklı yaşam ve sağlıklı beslenmeye olan ilgi gün geçtikçe artmaktadır. Bu buluşun amacı her kesimden tüketicinin tercih ettiği reçeli besin değeri bakımından zenginleştirerek, süt reçeli çeşitliliğini artırmaktır.

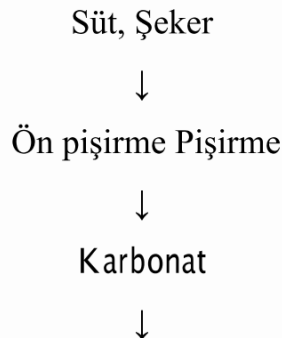
## 10 **Buluşun Tanımı**

Başvuruya konu Üzüm Çekirdekli Süt Reçeli Ve Üretim Yönteminde Üzüm meyvelerinin çekirdekleri kurutulup temizlendikten sonra öğütülmekte ve toz halinde süt reçeli üretiminin son pişirme aşamasından sonra genel karışıma oranla 15 %5 oranında ilave edilmek suretiyle üretilmektedir.

Süt reçeli dolgusu işlemleri; Süt( %80), Şeker (% 19) ve Karbonat (%1) karışımından oluşmaktadır. Süt ve şeker kaynatma kazanına alınarak 10 dakika pişirilir. Pişirme işleminden sonra kabarma tozu ( $\text{NaHCO}_3$ ) ilave edilerek açık 20 karamel renk oluncaya kadar pişirilir. Pişirme işleminin sonunda %5 oranında üzüm çekirdeği tozu ilave edilerek hazırlanan süt reçeli karışımı soğutularak kullanılmaktadır.

Üzüm Çekirdekli Süt Reçeli Temel Üretim Basamakları

25



30

Son Pişirme



Üzüm çekirdeği tozu



Paketleme



Soğutma

5

10

Üzüm Çekirdekli Süt Reçeli Ve Üretim Yöntemi İçin Önerilen Bileşimleri (%  
Kütlece ); Süt( %77), Şeker (% 17) , Üzüm çekirdeği tozu (%5), Karbonat (%1)  
şeklinde oluşmaktadır.

15

20

25

30