

ÖZET

Fesleğen Aromalı Menengiç Sütlaç Ve Üretim Yöntemi

5 Buluş gıda sanayisinde standart sütlü tatlı üretiminden farklı olarak menengiç meyvesi tozunu ve fesleğen yapraklarını süte ilave edilerek üretilmiş olan Fesleğen Aromalı Menengiç Sütlaç Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde sütlaç çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlıya faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir. Fesleğen Aromalı Menengiç Sütlaç Ve Üretim
10 Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% kütlece); %47,5 Süt, %3 su, % 1 menengiç meyvesi tozu, % 20 Şeker, % 15 Tereyağı, % 7 Mısır Nişastası, % 3 pirinç, % 3 Yumurta, % 0,5 fesleğen yaprakları şeklindedir.

15

20

25

30

İSTEMLER

- 5 1. Buluş Fesleğen Aromalı Menengiç Sütlaç Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; menengiç meyvesi tozunu genel karışıma % 1 oranında ve fesleğen yaprakları genel karışıma% 0,5 oranında ilave edilerek üretilmiş olmasıdır.
- 10 2. İstem 1’de bahsedilen Fesleğen Aromalı Menengiç Sütlaç Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; Fesleğen Aromalı Menengiç Sütlaç Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimlerin; (% kütlece); %47,5 Süt, %3 su, % 1 menengiç meyvesi tozu, % 20 Şeker, % 15 Tereyağı, % 7 Mısır Nişastası, % 3 pirinç, % 3 Yumurta, % 0,5 fesleğen yaprakları şeklinde olmasıdır.

15

20

25

30

TARİFNAME

FESLEĞEN AROMALI MENENGİÇ SÜTLAÇ VE ÜRETİM YÖNTEMİ

5 Teknik Alan

Buluş gıda sanayisinde standart sütlü tatlı üretiminden farklı olarak menengiç meyvesi tozunu ve fesleğen yapraklarını süte ilave edilerek üretilmiş olan Fesleğen Aromalı Menengiç Sütlac Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde sütlac çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlıya faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir.

Tekniğin Bilinen Durumu

- 15 Bilindiği üzere sütlac Türk Mutfak Kültürünün Anadolu Selçuklu Beylikler döneminden beri Türk sofralarında yerini almaktadır. Sütlü tatlılardan olan sütlac İran'dan bizim mutfağımıza girmiş ve sütün içerisine pirincin kaynatılıp şeker ile tatlandırılması ile elde edilmiştir. Neredeyse günümüz tarifine ise yakındır.
- 20 Menengiç (*Pistacia terebinthus* L.) Türkiye de yörelere göre çedene, çitlenbik, çıtlık, çitemik ve bıtım gibi farklı isimlerle anılmaktadır. Örneğin, Elazığ yöresinde çedene, Adana'nın Kozan ilçesinde çıtımık, Antalya'nın Akseki ilçesi Kuyucak Beldesinde çöfre veya sakızlak olarak bilinir.
- 25 Menengiç, Ülkemizin doğal bitki örtüsünün bir parçası olup, tarımı yapılmaksızın doğal olarak kendiliğinden yetişen bir bitkidir. *Pistacia terebinthus*, aşılacak sureti ile Antepfıstığı'na dönüştürülebilir. Ülkemizdeki Antep fıstığı ağacı sayısı 42 milyon olup bunun 14 milyon kadarı Menengiç gibi yabani türlerin aşılması sureti ile elde edilmiştir.

Menengiç bitkisinin aromatikliği ve ilkel zamanlardan beri bilinen tıbbi özellikleri, tanen (polifenolik bileşikler) ve reçine maddelerince zengin bir bitki olmasından kaynaklanmaktadır. Bitki protein ve yağca zengindir. Türkiye’de arkeolojik bulgular menengicin M.Ö. 7000 yılı civarında gıda olarak kullanıldığını göstermiştir. Menengiç meyveleri Türkiye de özel köy ekmeklerinin yapımında ve meze olarak kullanılmıştır. Menengiç meyveleri halk hekimliğinde, romatizma, öksürük ve karın ağrısı tedavisinde kullanıldığı gibi, yaprakları kaynatılarak mide tedavisinde de kullanılmıştır.

Ayrıca menengiç tohumlarının kavrulması sureti ile hazırlanan ve çedene kahvesi (menengiç kahvesi) olarak bilinen içeceğin halk hekimliğinde balgam söktürücü, solunum ve idrar yolları antiseptiği, göğüs yumuşatıcı, vücut içindeki yaraları tedavi edici, ayak terlemelerini önleyici, kolesterol düşürücü yada önleyici, regl söktürücü ve böbrek kumlarının dökülmesine yardımcı olması gibi bir takım özelliklerinin olduğu da bilinmektedir.

Alternatif tıpta kullanılan menengiç (*Pistacia terebinthus* L.) meyve özütlerinin antioksidan, antikarsinojen, antimikrobiyal ve anti mutajenik özelliklerinin kullanıldığına dair bilgi literatürde rapor edilmektedir. Yapısında bulunan flavonoidler sebebi ile antimikrobiyal, anti-inflamatuvar, antiparaziter ve sitotoksik etkilere sahiptir. Ayrıca kan kolesterol seviyesi ve aterosklerozisde azalmalara ve antioksidan aktivitede önemli bir role sahip olduğu bildirilmiştir.

100 gr. Menengicin içerdiği besin değerleri şöyle sıralanabilir: 94 kalori ; 20,8 gr. protein; 51,6 gr. yağ ; 16,4 gr. karbonhidrat; 0 kolesterol; 2 gr. lif ; 500 mgr. Fosfor; 136 mgr. Kalsiyum; 7,3 mgr. Demir; 1,020 mgr. Potasyum; 158 mgr. Magnezyum; 66 IU A vitamini; 0,62 mgr. B1 vitamini; 1,45 mgr. B2 vitamini; 0,4 mgr. B6 vitamini; 7 mgr. C vitamini; 5.2 mgr. E vitamini

Latince adı *ocimum basilicum* olan fesleğen öncelikle sindirim sistemini ve sinir sistemini olumlu etkiler; şişkinlik, mide krampı, kolikler ve sindirim problemleri

kullanım alanıdır. Mide bulantısını yatıştırması da fesleğenin faydaları arasındadır. Bağırsak parazitlerini öldürebilir. DNA'nın yapısını ve hücreleri korur. Bağışıklık sistemine katkı sağlayan beyaz kan hücrelerinin yapısını korumaya yardım eder. Yaşlanma karşıtıdır, yaşlılığın etkilerini azaltır. Kalbi korur. Kalp ile dost bir bitkidir. Antibakteriyel özelliği vardır. Yatıştırıcı etkisi sayesinde, sinirlilik, depresyon, gerginlik, stres ve uykusuzluk durumlarında yardımcı olur. Strese iyi gelir.

Geleneksel tadın dışında güzel tat ve kokulu bir ürün elde edilmiş olup aynı zamanda Lif, A ve C vitamini ile desteklenerek fonksiyonel bir ürün elde edilmiş olacaktır. Ve Sıtlı tatlı çeşitliliğini artarak farklı lezzetlerin de ortaya çıkmasını sağlanacaktır.

Buluşun Tanımı

15

Başvuru konusu Fesleğen Aromalı Menengiç Sıtlaç Ve Üretim Yöntemi; menengiç meyvesi tozunu genel karışıma % 1 oranında ve fesleğen yaprakları genel karışıma% 0,5 oranında ilave edilerek üretilmektedir.

20

Üretim akış şeması aşağıdaki gibidir.

Fesleğen Aromalı Menengiç Sıtlaç Ve Üretim Yöntemi

Pirinç su ile haşlanır



25

Ayrı bir yerde Sıt, menengiç meyvesi tozu ve şeker ile +90-100 derecede kaynatılır



Bir kapta yumurta sarısı ve mısır nişastasının çırpılır



30

Kaynayan sıttan bir miktar alınıp yumurtalı karışıma ilave edilir



Yumurtalı karışım sütün sıcaklığına yaklaştırılır



Karışım kaynayan süte ilave edilir



5 Tereyağı, ince kıyılmış fesleğen yaprakları ve pirinçler sütlü karışıma ilave edilir



Kaplara doldurup +4 derece dolaba alınması

10 Fesleğen Aromalı Menengiç Sütlaç Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% kütlece); %47,5 Süt, %3 su, % 1 menengiç meyvesi tozu, % 20 Şeker, % 15 Tereyağı, % 7 Mısır Nişastası, % 3 pirinç, % 3 Yumurta, % 0,5 fesleğen yaprakları şeklinde oluşmaktadır.

15

20

25

30