

ÖZET

PROPOLİS ŞEKERİ

- 5 Bu buluş, verilen davetlerde, otellerde, özel gün ve günlük hayatta, bayram günlerinde gelen misafirlere ikram edilerek insanların ağızlarının tatlanmasını sağlayan, ve özellikle sağlık yönünden de faydaları olan, kullanılmasında fayda olduğu halde kullanma güçlüğü olduğu için ihmale gelen, bal, arı sütü, polen, propolis, zencefil, zerdeçal, havlıcan, çörekotu, keçiboynuzu unu, karanfil, tarçın, rüşeym, damla sakızı, 10 çam sakızı ve kaya tuzundan oluşan, farklı bir aromaya sahip olan propolis şekeri olup, özelliği; alkolsüz çözülmüş propolis içermesidir.

İSTEMLER

- 1- Buluş, toz şeker, bal, arı sütü, polen, zencefil, zerdeçal, havlıcan (zencefilgiller familyasından köksapları baharat olarak kullanılan çok yıllık bitki türü), çörekotu, 5 keçiboynuzu unu, karanfil, tarçın, rüşeym, damla sakızı, am sakızından oluşan propolis şekeri ile ilgili olup, özelliği; alkolsüz çözülmüş propolis içermesidir.
- 2- İstem 1'de bahsedilen propolis şekeri olup, özelliği; ginseng karıştırılmış propolis içermesi ile karakterize edilmesidir.
- 10 3- İstem 1'de bahsedilen propolis şekeri olup, özelliği; ekinezya (kirpibaşı) karıştırılmış propolis içermesi ile karakterize edilmesidir.
- 4- İstem 1'de bahsedilen propolis şekeri olup, özelliği; reişi mantarı (kütük mantarı) 15 karıştırılmış propolis içermesi ile karakterize edilmesidir.
- 5- İstem 1'de bahsedilen propolis şekeri olup, özelliği; epimedyum (otsu iekli bir bitki) karıştırılmış propolis içermesi ile karakterize edilmesidir.
- 20 6- İstem 1'de bahsedilen propolis şekeri olup, özelliği; ginko biloba (mabet ağacı) karıştırılmış propolis içermesi ile karakterize edilmesidir.
- 7- İstem 1'de bahsedilen propolis şekeri olup, özelliği; guarana (yüksek dozda kafein içeren tropik bir bitki türü) karıştırılmış propolis içermesi ile karakterize edilmesidir.
- 25 8- İstem 1'de bahsedilen propolis şekeri olup, özelliği; garsinya (doğal bitki zleri içeren yağ yakıcı ve zayıflatıcı) karıştırılmış propolis içermesi ile karakterize edilmesidir.
- 30 9- İstem 1'de bahsedilen propolis şekeri olup, özelliği; uha çiçeği karıştırılmış propolis içermesi ile karakterize edilmesidir.

- 10- İstem 1’de bahsedilen propolis şekeri olup, özelliği; kudret narı karıştırılmış propolis içermesi ile karakterize edilmesidir.
- 11- İstem 1’de bahsedilen propolis şekeri olup, özelliği; keten unu karıştırılmış propolis içermesi ile karakterize edilmesidir.
- 12- İstem 1’de bahsedilen propolis şekeri olup, özelliği; enginar karıştırılmış propolis içermesi ile karakterize edilmesidir.
- 13- İstem 1’de bahsedilen propolis şekeri olup, özelliği; nane karıştırılmış propolis içermesi ile karakterize edilmesidir.
- 14- İstem 1’de bahsedilen propolis şekeri olup, özelliği; kekik karıştırılmış propolis içermesi ile karakterize edilmesidir.
- 15- İstem 1’de bahsedilen propolis şekeri olup, özelliği; limon yağı karıştırılmış propolis içermesi ile karakterize edilmesidir.
- 16- İstem 1’de bahsedilen propolis şekeri olup, özelliği; ardıç yağı karıştırılmış propolis içermesi ile karakterize edilmesidir.
- 17- İstem 1’de bahsedilen propolis şekeri olup, özelliği; melisa karıştırılmış propolis içermesi ile karakterize edilmesidir.
- 18- İstem 1’de bahsedilen propolis şekeri olup, özelliği; kaya tuzu karıştırılmış propolis içermesi ile karakterize edilmesidir.
- 19- İstem 1’de bahsedilen propolis şekeri olup, özelliği; şekerin kaynatılıp bal eklendikten sonra diğer maddelerle harmanlanması (1), özel kalıplarda kesilmesi (2), kaplandıktan sonra gıda boyası ile parlatici kullanılması (3), çeşidine göre lokum ve çikolata ile harmanlanması (4), işlem basamakları sonucu propolis şeker elde edilmesi ile karakterize edilmesidir.

TARİFNAME

PROPOLİS ŞEKERİ

5 Teknolojik alan:

Bu buluş, özel günlerde, verilen davetlerde, otellerde, bayram günlerinde misafirlere ikram edilerek ve günlük hayatta da kullanılarak insanların ağızlarının tatlanmasını sağlayan, sağlık yönünden de faydaları sayılamayacak kadar çok olan, günlük hayatta
10 kullanılması bir araya getirebilme açısından bir hayli güç olan arı ürünleri ve bazı baharat veya faydalı bitkilerin günlük hayatta kullanımını kolay hale getiren, farklı bir aromaya sahip, özel bir akide şekeri olan propolis şekeri ile ilgilidir.

Tekniğin bilinen durumu:

15

Günümüzde birçok akide şekeri bulunmaktadır. Özellikle her çeşidinin bulunması özel ve bayram günlerinde insanlara sınırsız olarak bir şeker seçme havuzu bu yönüyle akide şekerleri bayram günlerinde tercih edilmektedir. Akide şekerlerinin önemli bir avantajı ise evde de makine kullanılmadan yapılabilme özelliğine sahip olmasıdır.

20

Günümüzde birçok çeşidi bulunan akide şekeri, uzun yıllar öncesinden imal edilen ve şekerleme üretiminde önemli bir yer tutan bir şekerleme ürünüdür. Akide şekeri, toz şeker, glikoz, fındık taneleri ve su kullanılarak yapılmaktadır. Kazan içerisine su şeker ve glikoz konularak yaklaşık 140-160 dereceye kadar ısıtılır bu esnada sürekli
25 karıştırılmaktadır. Daha sonra karışımdan numuneler alınarak istenilen akide kıvamına gelip gelmediği kontrol edilmektedir. İstenilen seviyeye gelmiş ise, ateşten alınarak soğumaya bırakılmaktadır. Bu noktada istenilen aromaya göre (limonlu, fındıklı, meyveli vb.) Olabilmektedir.

30

Örneğin limon aroması konularak homojen dağılması sağlanmaktadır. Karışımın ısısı 75-80 dereceye geldiğinde kalıplama makinesine verilerek istenilen şekillerde ve istenilen özelliklerde (ceviz, fıstık, fındık, susam, nane, limonlu ve benzeri) akide şekeri

yapılmaktadır. Başta limonlu akide şekeri olmak üzere değişik gıda ürünlerinin imalatı düşünüldüğünde ve bir kaynak arandığında gıda ürünler ansiklopedisi formül içeriği bakımından sizlere yeterli olabilmektedir. Bu ansiklopedi içerisinde yüzlerce gıda ürünlerine ait, imalat formülleri ve imalat teknikleri mevcuttur. Gıda ürünler ansiklopedisi yardımı ile bu yüzlerce gıda ürünlerini, gerekirse hiçbir teknik makine kullanmadan ve hiçbir teknik destek almadan tek başına da imal edilebilmektedir. Bu ansiklopedi herkesin çok kolay anlayabileceği ve herkesin çok rahat kullanabileceği sade bir dille yazılmıştır.

10 Yukarıda bahsedilen mevcut sistemde hoş bir tat veren akide şekerinden bahsedilmektedir. Ancak günümüzde şeker olmasının yanında sağlık açısından da yarar sağlayabilecek aromalı bir akide şekerine de ihtiyaç duyulmaktadır.

15 Sonuç olarak farklı bir aroma içeren, sağlık açısından yarar sağlayan, başta propolis olmak üzere, her gün yendiğinde sağlık açısından yararı olan, arı ürünleri ve faydalı baharatlarla çeşitlendirilmiş faydalı özel bir akide şekerine ihtiyaç duyulmaktadır.

Buluşun tanımı:

20 Bu buluş, propolis şekeri olup, özelliği; farklı bir aroma içeren, sağlık açısından yarar sağlayan, başta propolis olmak üzere, her gün yendiğinde sağlık açısından yararı olan, arı ürünleri ve faydalı baharatlarla çeşitlendirilmiş faydalı özel bir akide şekeridir.

25 Buluş, arı ürünlerinin günlük kullanımını kolaylaştıran, faydalı, farklı, özel bir aromaya sahip etkili bir akide şekeridir. Arı ürünleri ile yapılması, şeker faydaları yönünden her gün kullanılabilirlik özelliği kazandırmıştır. Günlük gıda ihtiyacını sağlayabilen özel bir şeker olmaktadır. Arı ürünlerini ve bazı baharatların günlük hayatta kullanılmasını sağladığından dolayı faydası bulunmaktadır. Dengeli ve düzenli bir şekilde kullanımı hayli zor olmaktadır. Buluş ile bu ürünlerin kullanımını kolay hale gelmiştir.

30

Propolis, arıların bitkilerden toplayıp enzimlerini katarak oluşturduğu ve kovan iç temizliğinde ve kovanın yalıtımında kullandığı, her türlü dış etkenden korumak için

ürettiği bir maddedir. İnsanlar da arıların ürettiği bu maddeyi sağlık için tüketmektedir. Propolis, bitki ve ağaçların filiz ve tomurcuklarından, bal arılarınca toplanıp kendi enzimlerini de katarak oluşturdukları maddeye denir. Sıcakta yumuşar, soğukta sertleşir, erime noktası balmumunun altındadır. Sarı, gri, kahverengi ve kırmızı renkte
5 olabilmektedir. Sıcak havalarda eriyerek yapışkan bir hal almaktadır.

Arılar propolisi gerektiğinde toplar ve çok çeşitli sebeplerde kullanmak için kovana taşımaktadır. Propolisi taşımak için polen sepetlerini kullanırlar. Yapışkan bir madde olması nedeniyle toplanması ve boşaltılması oldukça zor olmaktadır. Propolis toplayan
10 arı yükünü evci arıya yaklaşık 30 dakikada aktarabilmektedir. Arı propolisi depo etmez, ihtiyaç duyuldukça toplamaktadır. Bilimsel araştırmalar ve teknoloji arıların dünyasında birçok farklı yerde kullanılan bu maddenin insanlar için de çok önemli olduğunu ortaya çıkarmış ve dünya çapında propolisin adının “doğadaki en güçlü antibiyotik” olarak yaygınlaşmasını sağlamıştır. İşçi arıların bir işi olan kovan temizliği çok önemlidir
15 çünkü temizlik kovan sağlığı açısından çok önemlidir. Bu yaştaki arılar, hücrelerden yeni çıkan arıların geride bıraktıkları parçaları, işi biten petek kapakçıklarını, kovan içinde ölmüş olan arıların cesetlerini ve buna benzer pek çok yabancı maddeyi kovanın çıkışına sürükler ve metrelerce uçarak kovandan uzağa atmaktadır. Ancak eğer kovan içinde bulunan şey taşıyamayacakları kadar büyükse bunu "propolis" adı verilen bir
20 madde ile kaplarlar.

Arılar propolisi bazı ağaçların yapışkan tomurcuklarından alt çeneleri yardımıyla kemirdikleri reçineye ağız salgılarını ekleyerek üretmektedir. Daha sonra arka ayaklarındaki özel keselere yerleştirerek kovana taşırlar. Arı reçinesi de denen
25 propolisin özelliği içinde bakteri barınmamasıdır. Arılar propolisin antibakteriyel özelliğinden çok isabetli bir şekilde yararlanırlar. Öncelikle arılar bir canlı öldüğünde bedeninde bozulmaların olacağını ve ortaya çıkan maddelerin kovandaki canlılara zarar verebileceğini bilmektedirler. Ayrıca bu bozulmayı engellemek için ölen canlının özel bir kimyasal işleme tabi tutulması gerektiğinin de farkındadırlar. Mumyalama işlemi
30 için de bakteri barındırmama özelliğine sahip bir madde olan propolisi kullanmaktadırlar.

Propolisin çok yönlü kullanımı arı reçinesinin (propolisin) diğer bir kullanım yeri ise kovan inşaatı olmaktadır. Arılar kovandaki çatlak ve delikleri bu maddeyle sıvamaktadır. Ayrıca sıcaklığın çok yüksek olduğu bazı volkanik arazilerde (italya'nın güneyindeki salerno arazileri gibi) peteklerin erimemesi için, petek hammaddesi olan balmumuna reçine ekleyerek balmumunun dayanıklılığını artırdıkları da gözlenmektedir. Kovan içinde değişik alanlarda kullanılan propolisin toplanması ve taşınması gibi konularda arılar arasında tam anlamıyla bir işbölümü bulunmaktadır. Propolis taşıyan arının kovana dönüşü polen taşıyan bir arınınkinden farklı olmaktadır. Polen taşıyıcısı yükünü koymak için boş bir hücre arar. Propolis taşıyıcısı ise hemen bu maddeye ihtiyaç duyulan inşaat alanına gider ve topladığı maddeyi diğer arılara göstermektedir. İşçiler propolise ihtiyaç duyduklarında, taşıyıcının yanına giderler ve gereken miktarda maddeyi torbanın içinden almaktadır. Hemen balmumu ile karıştırarak yapışkan bir tutkal haline getirirler ve inşaat işlemlerinde kullanırlar. Burada dikkat çekici olan nokta propolis taşıyıcısı arının inşaat işine karışmaması ve bu işle uğraşan arkadaşlarının yükünü almalarını beklemesidir. Arı kolonilerindeki her üyenin belli bir işi bulunmaktadır. Herkes kendi göreviyle ilgilenir, sadece bir iş aksadığında diğer arılar aksayan işlere destek olmaktadır. Bu nedenle arı reçineyi hem toplayıp hem yamamakla veya mumyalamakla, hem de mumyaladığını dışarı taşımakla uğraşmamaktadır. Kovandaki işçi arıların tümü bu işlerin her birini yapabilecek yeteneklere sahip olsalar da, sadece kendi işlerini en iyi şekilde yapıp, diğer işleri o konuda görevlendirilmiş arkadaşlarına bırakmaktadır. Bilimsel araştırmalar ve teknoloji arıların dünyasında birçok farklı yerde kullanılan bu maddenin insanlar için de çok önemli olduğunu ortaya çıkarmış ve dünya çapında propolisin adının "doğadaki en güçlü antibiyotik" olarak yaygınlaşmasını sağlamaktadır.

25

Propolis son yıllarda özellikle kanser tedavisine olan desteği yönüyle anılan ve bu konuda binlerce üniversite araştırmasına konu olan arı ürünü olmaktadır. Arıların değişik bitki ve ağaç kabuklarını çiğneyerek elde ettikleri macuna bazı enzimlerini eklemeleriyle ortaya çıkmaktadır. Antibiyotik olmadığı halde çok yüksek antibiyotik etkiler gösterebilmesi ve bu etkileri sadece enfeksiyona ya da hastalıklı dokuya yöneltmesi en dikkat çekici özelliklerinden biri olmaktadır. Propolis antiviral ve antibakteriyeldir. Diş sağlığı, deri hastalıkları, sindirim sistemi sorunlarının çözülmesine

katkıları bulunmaktadır. Pek çok zararlı bakteri ve mantar çeşidini engelleyici özellikte olmaktadır. Anti-bakteriyel, anti-fungal (mantar), anti-viral, ateş düşürücü, antiseptik ve kolesterol düşürücü olmaktadır. Gözün yüksek basıncını azaltmaktadır. Soğuk algınlığına iyi gelmektedir. Ağız içi sağlığı ve sindirim sorunlarının giderilmesi için kullanılmaktadır. İçeriğindeki flavonoid oranı yüksek olmaktadır. Flavonoidler bilindiği gibi en güçlü antikoksidanlardan olmaktadır.

Buluşun yapısal ve karakteristik özellikleri ve tüm avantajları aşağıda verilen şekiller ve bu şekillere atıflar yapılmak suretiyle yazılan detaylı açıklama sayesinde daha net olarak anlaşılacaktır.

Şekillerin açıklanması:

Buluş, ilişikteki şekillere atıfta bulunularak anlatılacaktır, böylece buluşun özellikleri daha açıkça anlaşılacak ve takdir edilecektir, fakat bunun amacı buluşu bu belli düzenlemeler ile sınırlamak değildir. Tam tersine, buluşun ilişikteki istemler tarafından tanımlandığı alanı içine dahil edilebilecek bütün alternatifleri, değişiklikleri ve denkliklerinin kapsanması amaçlanmıştır. Gösterilen ayrıntılar, sadece mevcut buluşun tercih edilen düzenlemelerinin anlatımı amacıyla gösterildiği ve hem yöntemlerin şekillendirilmesinin, hem de buluşun kuralları ve kavramsal özelliklerinin en kullanışlı ve kolay anlaşılır tanımını sağlamak amacıyla sunuldukları anlaşılmalıdır. Bu çizimlerde;

Şekil 1 Propolis aromalı farklı bir akide şekerinin yapılışını gösteren akış diyagramıdır.

Bu buluşun anlaşılmasına yardımcı olacak şekiller ekli resimde belirtildiği gibi numaralandırılmış olup isimleri ile beraber aşağıda verilmiştir.

Referansların açıklanması:

1. Şekerin kaynatılıp bal eklendikten sonra diğer maddelerle harmanlanması (1)

2. Özel kalıplarda kesilmesi (2)
3. Kaplandıktan sonra gıda boyası ile parlatici kullanılması (3)
4. Lokum ve çikolata ile harmanlanması (4)

5 **Buluşun açıklanması:**

Bu buluş, özel günlerde, verilen davetlerde, otellerde, bayram günlerinde misafirlere ikram edilerek insanların ağızlarının tatlanmasını sağlayan, sağlık yönünden de faydaları sayılamayacak kadar çok olan, propolis şekeri ile ilgilidir. Günümüzde birçok akide şekeri bulunmaktadır. Özellikle her çeşidinin bulunması özel ve bayram günlerinde insanlara sınırsız olarak bir şeker seçme havuzu oluşturmaktadır. Bu yönüyle akide şekerleri bayram günlerinde tercih edilmektedir. Arı ürünleri ile yapılması, bu şekere faydaları yönünden her gün kullanılabilirlik kazandırmaktadır.

15 Buluş, toz şeker, bal, arı sütü, polen, alkolsüz çözülmüş propolis, zencefil, zerdeçal, havlican (zencefilgiller familyasından köksapları baharat olarak kullanılan çok yıllık bitki türü), çörekotu, keçiboynuzu unu, karanfil, tarçın, rüşeym, damla sakızı, çam sakızı, içermektedir. Buluş, çeşidine göre ginseng, ekinezya (kirpibaşı), reishi mantarı (kütük mantarı), epimedyum (otsu çiçekli bir bitki), ginko biloba (mabet ağacı), guarana 20 (yüksek dozda kafein içeren tropik bir bitki türü), garsinya (doğal bitki özleri içeren yağ yakıcı ve zayıflatıcı), çuha çiçeği, kudret narı, keten, enginar unu, nane yağı, kekik yağı, limon yağı, melisa yağı, ardıç yağı, çilek, muz esansları ve kaya tuzu içermektedir.

Buluş şekerin kaynatılıp bal eklendikten sonra diğer maddelerle harmanlanması (1), 25 özel kalıplarda kesilmesi (2), kaplandıktan sonra gıda boyası ve parlatici kullanılması (3), çeşidine göre lokum ve çikolata ile harmanlanması ile (4), işlem basamakları sonucu propolis şekeri elde edilmektedir.

Propolis, bitkilerin filiz ve tomurcuklarında ve ağaçlarda bulunan reçinelerin ve çiçek 30 özlerinin bal arılarının enzimleriyle karışımından oluşmaktadır. Sıcakta yumuşar, soğukta katılaşır, erime noktası balmumunun altındadır. Sarı, gri, kahverengi ve kırmızı renkte olabilmektedir. Sıcak havalarda eriyerek yapışkan bir hal almaktadır. Propolis

son yıllarda özellikle kanser tedavisine olan desteği yönüyle anılan ve bu konuda binlerce üniversite araştırmasına konu olan arı ürünü olmaktadır. Arıların değişik bitki ve ağaç kabuklarını çiğneyerek elde ettikleri macuna bazı enzimlerini eklemeleriyle ortaya çıkmaktadır. Antibiyotik olmadığı halde çok yüksek antibiyotik etkiler 5 gösterebilmesi ve bu etkileri sadece enfeksiyona ya da hastalıklı dokuya yöneltmesi en dikkat çekici özelliklerinden biri olmaktadır. Propolis antiviral ve antibakteriyeldir. Diş sağlığı, deri hastalıkları, sindirim sistemi sorunlarının çözülmesine katkıları bulunmaktadır. Pek çok zararlı bakteri ve mantar çeşidini engelleyici özellikte olmaktadır. Anti-bakteriyel, anti-fungal (mantar), anti-viral, ateş düşürücü, antiseptik ve 10 kolesterol düşürücü olmaktadır. Gözün yüksek basıncını azaltmaktadır. Soğuk algınlığına iyi gelmektedir. Ağız içi sağlığı ve sindirim sorunlarının giderilmesi için kullanılmaktadır. İçeriğindeki flavonoid oranı yüksek olmaktadır. Flavonoidler bilindiği gibi en güçlü antikoksidanlardan olmaktadır. Sonuç olarak propolis içeren akide şekeri hoş bir tat vermesinin yanında sağlık açısından da birçok fayda sağlamaktadır.

15

20

25

30