

## ÖZET

### MEKSİKA SOSLU PİLAKİ VE ÜRETİM YÖNTEMİ

- 5 Buluş, gıda endüstrisinde standart pilaki üretiminden farklı olarak, çeşitliliği ve lezzeti arttırarak hazır paket gıda ürünlerini faydalı hale getirmek için geliştirilen meksika soslu pilaki ve üretim yöntemi ile ilgilidir. Buluş özellikle, hazır paket içerisinde pişirmeye hazır; sos, kuru kırmızı fasulye, su, dondurulmuş kapyra biber, jalapeno turşusu ve zeytinyağı içeren, böylece besin değeri artırılan ve enerji veren düşük kalorili hazır paket gıda ile ilgilidir.

10

## İSTEMLER

- 5 1- Buluş, gıda sektöründe standart pilaki üretiminden farklı olarak çeşitliliği ve lezzeti arttıran, tek başına tüketilmesi zor olan besinleri daha faydalı hale getirmek için geliştirilen pişmiş hazır paket pilaki karışımı **olup, özelliği**; bahsedilen hazır paket pilaki karışımı içerisinde; jalapone turşusu içeren meksika sosu bulunması ile karakterize edilmesidir.
- 10 2- İstem 1'e uygun meksika sosu **olup, özelliği**; bahsedilen meksika sosu içeriğinde su, domates püresi, biber salçası, ayçiçek yağı, elma sirkesi, tuz, domates salçası, un, şeker, soğan tozu, kuru acı biber, sarımsak tozu, tatlı toz biber, kimyon ve biberiye ilave edilebilmesi ile karakterize edilmesidir.
- 15 3- Buluş, gıda sektöründe standart hazır paket gıda üretiminden farklı olarak çeşitliliği ve lezzeti arttıran, besinleri daha faydalı hale getirmek için geliştirilen hazır paket pilaki karışımı üretim yöntemi **olup, özelliği**;
- 20
- taze soğan, sarımsağın ve biberin kurutulmaya bırakılması,
  - kurutulan taze soğan, sarımsağın ve biberin doğranması,
  - biber salçası, ayçiçek yağı, elma sirkesi, tuz, domates salçası, un, şeker, soğan tozu, kuru acı biber, sarımsak tozu, tatlı toz biber, kimyon ve biberiye'nin benmari içerisine eklenerek karıştırılması ve kaynatılması,
  - karışımın dolum tankına yönelmesi,
  - dolum makinesi içerisine sos üzerine kuru kırmızı fasulye, kopya biber, jalapeno turşusu ve zeytinyağı ilave edilmesi,
  - hazır paketlere karışımın doldurulması,
  - bahsedilen karışımın protein ve vitamin değerlerinde azalma olmasını önlemek için paketlenmeden sonra çift basamaklı sterilizasyon uygulanması ile ısı işlem süresinin kısaltılması ve nihai ürünün oluşması,
- 25
- 30 işlem adımlarını içermektedir.

## TARIFNAME

### MEKSİKA SOSLU PİLAKİ VE ÜRETİM YÖNTEMİ

5

#### TEKNİK ALAN

Buluş, hazır yemek sektöründe standart pilaki üretiminden farklı olarak, çeşitliliği ve lezzeti arttırarak pilakiyi daha faydalı hale getirmek için geliştirilen meksika soslu pilaki üretimi ve yöntemi ile ilgilidir.

- 10 Buluş özellikle, hazır paket içerisinde pişirmeye hazır; sos, kuru kırmızı fasulye, su, dondurulmuş kapyra biber, jalapeno turşusu ve zeytinyağı içeren, böylece besin değeri artırılan ve enerji veren düşük kalorili hazır paket gıda ile ilgilidir.

#### ÖNCEKİ TEKNİK

- 15 Günümüzde, gıda sektöründe rotasyona uğrayan çok fazla besin bulunmaktadır. Zaman kavramının önemi, çalışma koşulları ve pratikliği açısından hazır gıdaların tercihi ev dışı gıda tüketimine eğilimi arttırmaktadır. Bununla beraber insanların hazır besin gıdalarda olan değişik tat arayışları da artmaktadır. Hazır gıda besinlerinde ki bu ihtiyacı karşılamak için firmalar arasında ki rekabet, sağlıksız ürünlerin üretimine sebep olmaktadır.

- 20 Mevcut teknikte kullanılan hazır yemekler ve içeriği tüketiciye tam olarak hitap etmemektedir. Tüketici kullanmış olduğu hazır besinlerin pişirilmesi esnasında farklı besinler için tekrar zahmete girmektedir. Bu durum hem zaman kaybına hem de yemeğin lezzetinde değişikliğe sebep olmaktadır.

Mevcut teknikte kullanılan hazır yemekler ve içeriği yetersiz kaldığı için tüketici yemek kalitesini artırma ihtiyacı duymakta, kendince ölçülerde yemeğe karışım oluşturmaktadır. Bu karışımların insan sağlığı açısından dozunun ayarlanamaması yemek lezzetini düşürmektedir.

- 25 Mevcut teknikte kullanılan pilaki üretimlerinin hepsinde bir standart yakalanmış olması ürün çeşitliliğini engellemekte ve sadece markasal olarak rekabet gücü oluşturmaktadır. Bu durum ÜR-GE çalışmalarının durmasına sebep olmaktadır.

- 30 Mevcut teknikte kullanılan hazır yemekler de soslar hazır yemeklerin yanında tekrar bir karışıma ihtiyaç duyularak sunulmaktadır. Bu durum sosların bozulmasına ve görsel olarak sunumun kötü olmasına sebep olmaktadır.

Mevcut teknikte kullanılan hazır yemekler de pişirme süresi için tekrar bir zamana ve iş gücüne gereksinim duyulmaktadır. Bu durum tüketicinin zaman ve enerji kaybetmesine sebep olmaktadır.

Mevcut teknikte kullanılan hazır paket yemekler dondurularak muhafaza edilmektedir. Bu durum tüketicinin ekstra bir masrafa girmesine sebep olmaktadır.

- 5 Sonuç olarak; mevcutta var olan yukarıda belirtilen problemlerin çözümü için sağlıklı ve doğal besin içeren hazır paket pilakiye ihtiyaç duyulmuştur.

## **BULUŞUN AMACI**

Buluş; meksika sosu içeren hazır paket pilaki karışımıdır.

- 10 Pilaki; kuru kırmızı fasulyeden yapılan, lif bakımından zengin olan bu besin diyet uzmanlarının hastalarına hazırladıkları listelerde yer alır. Yağ oranı az, protein bakımından ise zengindir. Bir tabak kuru kırmızı fasulye vücudun ihtiyacı olan proteinin yüzde 50'sini karşılar. Bu bakımdan et tüketmeyi sevmeyen kişiler için de oldukça ideal bir besindir. Baklagiller ailesinden olan kuru kırmızı fasulye özellikle kış aylarında sıklıkla tüketilir. Yapılan araştırmalarda emzirme ve hamilelik dönemlerindeki kadınların sıklıkla tüketmesi gereken besinler arasında yer alır. Meksika gibi dünya mutfağını oluşturan ülkelerde sıklıkla tüketilen kuru kırmızı fasulye düz kırmızı renkte bulunur.

- 15 Jalapeno biberi, acı biber ailesinden baharatlı biberlere verilen isimdir. Bunlar küçük, yeşil veya kırmızı renkli ve orta derecede baharatlıdır. Jalapeno, Meksika mutfağında yaygın olarak kullanılmaktadır ancak dünya çapında da popülerdir. Ayrıca besin maddeleri ile yüklüdür ve birçok sağlık yararı vardır.

- 20

1. Jalapeno biberi, içerisinde portakal ve mandalınadan daha fazla C vitamini bulundurmaktadır.

- 25 2. Jalapeno biberi içerisinde bulunan kapsaisin maddesi sayesinde antioksidan özelliğine sahip olmakta ve bu maddenin kanserli hücrelerle savaştığı da yapılan bir takım araştırmalar sonucu kanıtlanmış durumdadır.

3. Kas ve ağrı merhemlerinde kullanılan etki maddesi, eklem ağrılarını iyi gelmektedir.

4. Jalapeno biberi turşundan kolesterolü olan kişiler herhangi bir fayda sağlamayaz aksine zarar verir.

5 5. Jalapeno biberi kişilerin yedikleri besinleri sindirmede yardımcı olarak kilo vermeye o şekilde yardımcı olabilir.

10 Kapyra biber; damar tıkanıklıklarını önleyici özelliktedir ve kalp krizi riskini azaltır. Sindirim sistemini düzenler, hazmı kolaylaştırır. İçeriğinde ki likopen sayesinde kanserle savaşta etkilidir. Bağışıklık sistemini güçlendirir, kolesterol düşürücü etkiye sahiptir. Kan dolaşımını düzenler. Vücuttaki iltihapların iyileşmesine yardımcıdır. Sinüsleri temizlemeye yardımcıdır. İçerdiği A vitamini göz sağlığı için de faydalıdır.

15 Buluşun amacı, tamamen doğal ürünlerle hazırlanan özel meksika sosu sayesinde hazır besinlerde çeşitliliği artırarak tüketiciye farklı tatlar sunmaktır.

Buluşun amacı; sağlıklı beslenmek isteyen tüketicilere farklı ve yeni bir lezzet sunmaktır.

Buluşun amacı; dünya çapında tanınan meksika sosunu tamamen doğal ürünlerle hazırlayarak tüketiciye alternatif ve pratik bir hazır yemek sunmaktır.

20 Buluşun amacı, günlük hayatta tek başına tüketilmesi zor olan besinlerin tüketiciye pratik bir şekilde sunulmasını sağlamasıdır. Böylece tüketici kalorisi düşük ancak besin değeri yüksek karışımla beslenmekte ve sağlıklı yaşam sürmektedir.

Buluşun amacı, oda koşullarında muhafaza edilebilen ve 2-3 dakikalık bir ısıtma işlemi sonrasında servis edilebilen tüketimi kolay bir hazır yemek sunmaktır.

25 Buluşun bir diğer amacı; sağlık açısından yararlı besinleri birleştirmesi ve günlük hayatta tek başına tüketimi zor olan bu besinlerin hazır paket olarak sunulmasını sağlamasıdır.

Söz konusu buluş, mevcut haliyle ve basit yapısıyla sektörde tercih edilen bir ürün haline gelecektir. Böylelikle hem ticari başarı sağlanacak, hem de gıda sektörüne sağlıklı ve farklı bir tat ile katkıda bulunacaktır.

## BULUŞUN DETAYLI AÇIKLANMASI

5 Buluş konusu meksika soslu pilaki; sos, kuru kırmızı fasulye, su, dondurulmuş kapyra biber, jalapeno turşusu ve zeytinyağı içermektedir. Buluştaki meksika sosu yoğunluğu, diğer maddelerin yoğunluğundan daha fazladır.

10 Buluşta ilk olarak meksika sosu hazırlanmaktadır. Benmari içerisine biber salçası, ayçiçek yağı, elma sirkesi, tuz, domates salçası, un, şeker, soğan tozu, kuru acı biber, sarımsak tozu, tatlı toz biber, kimyon ve biberiye belli oranlarda eklenerek kaynatılır. Homojen olarak hazırlanan laboratuvar tarafından onayı alınan ürün arabalarla taşınarak karıştırıcı içerisine alınır. Karıştırıcı içerisinde karıştırılan malzemelere su ilave edilerek homojen bir karışım oluşması sağlanır. Homojen olarak karıştırılan sos malzemeleri belli yoğunluğa ulaştıktan sonra soğumaya bırakılır ve sos oluşumu sağlanmış olur.

15 Sos hazırlandıktan sonra dolum makinesi içerisine sos, kuru kırmızı fasulye, kapyra biber, jalapeno turşusu ve zeytinyağı çift basamaklı sterilizasyon yapılacak şekilde koyulur. Çift basamaklı sterilizasyon işlemi ile ürüne uygulanan pişirme süresi kısaltılacaktır. Isıl işlem süresinin kısaltılması sonucu protein ve vitamin değerlerinde daha az azalmanın olmaktadır. Dolum makinesi içerisinde paketlemeye hazır besin değeri yüksek olan ürünler paketlenip kalite onayı aldıktan sonra tüketilmeye hazır hale gelir.