

ÖZET

Enginar Yapraklı Eritme Peynir ve Üretim Yöntemi

- 5 1. Buluş, enginar yapraklarının yıkanıp güneşte kurutulmasını takiben, özütünün etil alkol yöntemiyle çıkarılarak eritme peynir üretiminin enjeksiyonlu ısıtma aşamasının sonunda genel karışıma kütlece %5 oranında karıştırılarak üretilmiş Enginar Yapraklı Eritme Peynir Ve üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde eritme peynir çeşitliliğini artırmak, tüketicilerin farklı ve lezzetli bir ürün tüketme
- 10 imkanı sunmak için geliştirilmiştir. Enginar Yapraklı Eritme Peynir Ve üretim Yöntemi İçin önerilen bileşimlerin (% Kütlece); Peynir Çeşitleri(%93), Emülsifiye Tuz (fosfat ve sitrat tuzları)(% 2), Enginar yaprağı özütü(%5), şeklindedir.

15

20

25

30

İSTEMLER

- 5 1. Buluş Enginar Yapraklı Eritme Peynir Ve üretim Yöntemi olup özelliği; enginar yapraklarının yıkanıp güneşte kurutulmasını takiben, özütünün etil alkol yöntemiyle çıkarılarak eritme peynir üretiminin enjeksiyonlu ısıtma aşamasının sonunda genel karışıma kütlece %5 oranında karıştırılarak üretilmiş olmasıdır.

10

2. İstem 1’de bahsedilen Enginar Yapraklı Eritme Peynir Ve üretim Yöntemi olup, özelliği; Enginar Yapraklı Eritme Peynir Ve üretim Yöntemi İçin önerilen bileşimlerin (% Kütlece); Peynir Çeşitleri(%93), Emülsifiye Tuz (fosfat ve sitrat tuzları)(% 2), Enginar yaprağı özütü(%5), şeklinde olmasıdır.

15

20

25

30

TARİFNAME

ENGİRAR YAPRAKLI ERİTME PEYNİR VE ÜRETİM YÖNTEMİ

5 Teknik alan

Buluş, gıda sanayisinde standart peynir ve peynir üretiminden farklı olarak, Enginar (Cynarascolymus) bitkinin yıkanıp güneşte kurutulmasını takiben, kurutulmuş yapraklarından elde edilen özütünün eritme peynir üretimin enjeksiyonlu ısıtma aşamasının son kısmında karıştırılarak üretilen Enginar

10 Yapraklı Eritme Peynir Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde eritme peynir çeşitliliğini artırmak, tüketicilerin farklı ve lezzetli bir ürün tüketme imkanı sunmak için geliştirilmiştir.

Tekniğin bilinen durumu

15 Peynir, süt proteini kazeinin peynir mayası ve/veya peynir kültürü ile pıhtılaştırılması ve bu pıhtıdan peynir suyunun ayrılmasıyla elde edilen fermente bir süt ürünüdür.

Eritme peyniri, sert ve yarı sert, bazen de yumuşak tip peynirlerin birlikte

20 kullanılması ile, ısısal işlem ve eritici tuzlar yardımıyla elde edilen bir peynir çeşididir.

Türk gıda kodeksine göre; Eritme peyniri: Telemenin, bir veya bir kaç çeşit peynirin, doğrudan doğruya veya bu ürünlere gerektiğinde süt

25 tozu, peyniraltı suyu tozu, tereyağı, krema gibi süt ürünleri katılarak elde edilen karışıma emülsifiye edici tuzlar ilave edilerek, karışımın pastörizasyon normunda veya daha yüksek sıcaklıklarda ve sürelerde ısısal işlem uygulanması ile elde edilen, dilimlenebilir veya sürülebilir nitelikler gibi çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren peyniridir.

5 TSE göre eritme tip peynir —Bir veya birkaç çeşit peynirin, doğrudan doğruya veya gerektiğinde süt tozu, peynir suyu tozu, tereyağı-krema gibi süt ürünlerinin katılması Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde kabul edilen eritme tuzları ve diğer maddelerin ilavesiyle özel usullerle eritilmesi sonucu elde edilen bir peynirdir.

10 Eritme tip peynirliğin ekonomik ve teknolojik avantajları; -Hammadde olarak kullanılan peynirliğin dayanım kalitesinin artması ve daha stabil bir özellik kazandırılmaktadır. -Kalan ikinci sınıf hammaddeleri değerlendirme imkanı vermektedir. -Ambalajlaması uygundur. Mikrobiyolojik yönden genellikle güvenilirdir. Hoşa gitmeyen kokuları içermemesi gibi üstünlükleri bunlardan bir kaçıdır.

15 Eritme peynirine kaşar, tulum, beyaz peynir ve bunlara ek olarak lor, makine altı, su, yoğurt ve gerekli durumlarda süt tozu karıştırılabilir. Bunun yanında gerekli miktarda yağ ve krema ilavesi ile oluşturulabilir. Hemen hemen tüm peynirleri eritebilmek mümkünse de çoğunlukla Emmental, Gruyere, Cheddar, Kaşar, Guada, Edam, Tilsit gibi sert ve yarı sert peynirler tercih edilmektedir.

20 Enginar (*Cynara scolymus*), papatyagiller familyasından mavi-mor renkli çiçekler açan, 50–150 cm boyunda çok senelik otsu bir bitkidir. Güney Avrupa ve Akdeniz çevresinde yetişir. Gövdeleri dik, kuvvetli, sert ve boyuna olukludur. Yaprakları sapsız, büyük, uzun-oval ve parçalıdır.

25 Enginar, ılık iklimlerde yetişen kışlık bir sebzedir. Optimum gelişme sıcaklığı 15–18°C'dir. Yapraklar çok büyüktür. Yaprak boyu 1,2 m kadar olabilmektedir. Yaprak şekli uzun ve ovaldır. Enginar eski Yunanlılar ve Romalıların dönemlerinden beri bilinen ve bu dönemlerde kral sofralarının en geçerli yemeği olarak tüketilen bir sebzedir. Ülkemizde Ege, Marmara ve Akdeniz bölgelerinde 30 yapılmaktadır.

- Enginar Yaprağının Bazı faydaları; -karaciğer ve safra kesesinde biriken nikotin, alkol ve yağın vücuttan atılımını sağlar. Safra kesesinde taş oluşumunu azaltır. -vücuttaki amonyak ve kolesterolü düşürür.-hücrelerin yıpranmasını engelleyerek yaşlanmanın etkilerini azaltır. -A ve B vitamini içerdiğinden atardamar kireçlenmesini önlemektedir.-safra kesesi rahatsızlıklarını gidermektedir. Cinsel gücü artırır ve vücuda dinçlik verir.-Ateş düşürücü, -iştah açıcıdır. -romatizma, ishal, sarılık hastalıklarına ve sinirlere iyi gelir-İnsülin maddesi ile kandaki şeker oranını ayarlar. -Enginar genel anlamda kolagog ve diüretik etkilere sahiptir.
- 10 Buluşun temel amacı eritme peyniri gibi her kesimden tüketicinin tercih ettiği bir süt ürününe yukarıda saydığımız faydalarından dolayı fonksiyonel özellik kazandırmaktır.

Buluşun tanımı

- 15 Başvuruya konu Enginar Yapraklı Eritme Peynir Ve üretim Yönteminde eritme peynir çeşitlerinde katkı maddesi olarak çeşitli işlemlerden geçirilerek elde edilen Enginar yaprağı özütü bulunmaktadır.

- 20 Enginar Yapraklı Eritme Peynir Ve üretim Yönteminde, geleneksel eritme peynir üretiminden farklı olarak Enginar yapraklı eritme peynir üretiminde kullanılacak enginar bitkisinin yıkanıp güneşte kurutulmasını takiben, kurutulmuş yapraklarından özütünün etil alkol yöntemiyle çıkarılıp genel karışıma kütlece %5 oranında enjeksiyonlu ısıtma aşamasının sonunda karıştırılarak üretilmektedir.

- 25 Enginar Yapraklı Eritme Peynir Ve üretim Yönteminin temel üretim basamakları;

Formülasyon(Son üründe arzu edilen karakteristikleri sağlamak için farklı çeşitte peynirlere göre hammaddenin karışımı)



- 30 Peynirlerin parçalanması (Yüzey alanını arttırmak ve ısı transferini rahat olması için doğrama, rendeleme veya kıyma işlemleri gerçekleştirilir)



İngredientlerin Karışımı (üniform hale getirilir)



75-85 'de 1-5 dk ve 15 ve 5 mPabasınc direkt veya indirekt buhar enjeksiyonuyla

5

ısıtma

+

Enginar yaprağı özütü



Soğutma ve depolama

10

Enginar Yapraklı Eritme Peynir Ve üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri (%
Kütlece); Peynir Çeşitleri(%93), Emülsifiye Tuz (fosfat ve sitrat tuzları)(% 2),
Enginar yaprağı özütü(%5), şeklinde oluşmaktadır.

15

20

25

30