ÖZET

Nane Aromalı Şalgamlı Ayran Ve Üretim Yöntemi

Buluş, Ayran çeşitliliğini artırmak ve ayranlara aromatik lezzetler katmak amacıyla geliştirilen Nane Aromalı Şalgamlı Ayran Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Buluş konusu Nane Aromalı Şalgamlı Ayran nane bitkisinin ve şalgamın suyunun belli oranlarda ayran üretiminin mayalama aşamasında ilave edilerek 12-24 saat bekletildikten sonra nanelerden arındırılarak ambalajlanarak üretilmektedir. Buluş Konusu Nane Aromalı Şalgamlı Ayran'ın önerilen bileşimlerinin (% Kütlece); Süt (%87), Ayran Kültürü(% 2), Tuz (%1-2), Nane (%5), ve Şalgam (%5) şeklindedir.

İSTEMLER

1. Buluş, Üzüm Nane Aromalı Şalgamlı Ayran ve Üretim Yönetimi olup; nane bitkisinin ve şalgamın suyunun belli oranlarda ayran üretiminin mayalama aşamasında ilave edilerek 12-24 saat bekletildikten sonra nanelerden arındırılarak ambalajlanmasıdır.

2. İstem 1'de bahsedilen Nane Aromalı Şalgamlı Ayran ve Üretim Yönetimi olup; Nane Aromalı Şalgamlı Ayran'ın önerilen bileşimlerinin (% Kütlece); Süt (%87), Ayran Kültürü(% 2), Tuz (%1-2), Nane (%5), ve Şalgam (%5) şeklinde olmasıdır.

3. İstem 1'de bahsedilen Nane Aromalı Şalgamlı Ayran ve Üretim Yönetimi olup; üretimin akış şemasının Çiğ süt -> Klarifikasyon veya seperatör -> Standardizasyon -> Homojenizasyon -> Pastörizasyon -> Starter Kültür ilavesi -> İnkübasyon pH kontrolü -> Şalgam Suyu ve nane ilavesi -> Soğukta bekleme -> Klarifikasyon ile nanenin ayrıştırılması -> Tuz ilavesi (%1-2) -> Ambalajlama şeklinde olmasıdır.

TARİFNAME

Nane Aromalı Şalgamlı Ayran Ve Üretim Yöntemi

Teknik alan

Buluş, gıda sanayisinde standart ayran üretim yönteminden farklı olarak, Ayran çeşitliliğini artırmak ve ayranlara aromatik lezzetler katmak amacıyla geliştirilen Nane Aromalı Şalgamlı Ayran üretim yöntemi ile ilgilidir. Buluş konusu Nane Aromalı Şalgamlı Ayran, nane bitkisinin ve şalgamın suyunun belli oranlarda ayran üretiminin mayalama aşamasında ilave edilerek 12-24 saat bekletildikten sonra nanelerden arındırılarak ambalajlanarak üretilmektedir. Buluş Konusu Nane Aromalı Şalgamlı Ayran'ın önerilen bileşimlerinin (% Kütlece); Süt (%87), Ayran Kültürü(% 2), Tuz (%1-2), Nane (%5), ve Şalgam (%5) şeklindedir.

Tekniğin bilinen durumu

Ayran, Türkiye'ye özgü bir ürün olup geleneksel olarak tüm mevsimlerde tüketilen bir süt ürünüdür. Genellikle elde edilen yoğurda su ve tuz ilave edilerek üretilmektedir. Bununla birlikte gelişen teknolojiyle son zamanlarda sütün kuru madde ve yağ oranının ayarlanması ile ve starter kültürlerin eklenmesiyle de üretilmektedir. Yoğurda su katılarak veya kuru maddesi ayarlanan süte Streptococcus thermophilus ve Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus'un kültürleri katılarak hazırlanan ve bu bakterileri canlı olarak içeren fermente bir süt ürünüdür.

Besin değeri ve sindirilebilirliğinin yüksek oluşu yanında çeşitli hastalıklara karşı koruyucu ve tedavi edici özellikleri nedeniyle ayran dikkat çeken önemli bir süt ürünüdür. Son yıllarda kalitenin artırılması ve fonksiyonel özelliklerin iyileştirilmesi amacıyla gıdaların değişik katkı maddeleriyle zenginleştirilmesi oldukça yaygın bir uygulama haline gelmiştir. Beslenme ve sağlık üzerinde olumlu etkilere sahip olan Nane ve Şalgamın ayran gibi sağlıklı bir gıdanın besin değerini daha da artırabileceği değerlendirilmektedir.

Ayran Türk Gıda Kodeksi "ne göre; "Yoğurda su katılarak veya kuru maddesi ayarlanan süte Streptococcus thermophilus ve Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus"un kültürleri katılarak hazırlanan fermente süt ürünü" olarak tanımlanmıştır.

Günümüzde nane, şalgam ve ayran birbirinden farklı şekillerde üretilip tüketime sunulmaktadır. Her bir ürünün kendine has önemli faydalarının olduğu bilinmektedir. Ayranın, kalsiyum, potasyum gibi minerallere ve bunun yanında A, B12, D, B2 zengin bileşenlere sahip olması nedeniyle çeşitli sağlık faydaları bulunmaktadır. Örneğin kemik ve diş gelişimine olumlu etkilerinin olduğu bildirilmektedir.

Nane (Mentha species) bitkisi Lamiaceae familyasından olup anavatanı Akdeniz Bölgesi özellikle Anadolu ve Mısır"dır. Nane, dünyada çok geniş alanlara yayılmış, ekonomik öneme sahip bir bitkidir. Türkiye"de de eskilerden beri yetiştirilmekte olduğu bilinmektedir. Sağlık açısından spazm ve gaz giderici, antimikrobiyal, yüksek fenolik bilesik miktarları ve yüksek antioksidan kapasitelerinden dolayı fonksiyonel gıda üretimi için potansiyel bir kaynak olup, serinletici ve diüretik etkilere sahip olduğu yapılan çalışmalarda belirtilmiştir.

Şalgam suyu, kırmızı renkli, bulanık, ekşi, lezzetli bir içecek olup, Önceleri Adana, İçel ve Hatay gibi illerde yöresel/ bölgesel olarak tüketilen şalgam suyu, son yıllarda tüketimi ülke çapına yayılmış olup marketlerde tüm yıl boyunca tüketime sunulmaktadır. Şalgam suyu, bulgur unu (setik), ekşi hamur, içilebilir su (TS 266) ve yemeklik tuzun (TS 933) karıştırılıp laktik asit fermantasyonuna tabi tutulduktan sonra elde edilen özütün, şalgam(Brassica rapa), mor havuç (Daucus carota) ve istenirse acı toz biber (TS 2419) ilave edilerek hazırlanan karışımın tekrar laktik asit fermantasyonuna tâbi tutulması ile elde edilen ve istendiğinde ısıl işlem ile dayanıklı hale getirilen ürün şeklinde tanımlanmaktadır.

Şalgam suyunun hammaddelerinden biri olan mor havucun kökünde 40'dan fazla fenolik bileşik tespit edilmiş olup bunların çoğu p-kumarik, kafeik ve ferulik asit olarak belirlenmiştir. İştah açıcı ve sindirim sistemi üzerinde olumlu etkileri olduğu için büyük önem taşımaktadır. Şalgam çeşitleri A,B,C vitaminleri ile kalsiyum, magnezyum, demir, kükürt, iyot, fosfor ve arsenik gibi mineral maddeler bakımından zengindir. İçerdiği antiseptik maddeler ile sindirim ve solunum organlarını temizler, bağırsaklara yumuşaklık verir, böbrek-idrar kesesi kum ve taşlarını düşürür.

Bu buluş vücudun sıvı dengesinin korunması açısından ve lezzet bakımından bilindik ürünlere çeşitlilik getirecektir. Sindirim, solunum sistemleri üzerine olumlu etkilerinin olacağı düşünülen, üretilecek olan bu ürün ile ayranlarda ürün çeşitliliği sağlanmış olacaktır.

Nane Aromalı Şalgamlı Ayran yurt içi ve dışında tanıtılarak pazarlanması ve ülke ekonomisine katkı sağlaması amaçlanmaktadır. Ayrıca bazı tüketiciler için bu yolla tüketimi sağlanacağı ve satışların artacağı düşünülmektedir.

Buluşun tanımı

Nane Aromalı Şalgamlı Ayran akış şeması şu şekildedir; Çiğ süt -> Klarifikasyon veya seperatör -> Standardizasyon -> Homojenizasyon -> Pastörizasyon -> Starter Kültür ilavesi -> İnkübasyon pH kontrolü -> Şalgam ve nane ilavesi -> Soğukta bekleme -> Klarifikasyon ile nanenin ayrıştırılması -> Tuz ilavesi (%1-2) -> Ambalajlama.

Nane aromalı ve şalgamlı ayran çiğ süt kabulü ile başlamaktadır. Çiğ sütün mikrobiyal yükünün iyi olması, normal tat ve kokuda olması, inhibitör maddeler içermemesi gerekmektedir. Bu aşamada süt seperatörler yardımıyla yabancı maddelerinden arındırılır.

İkinci aşamada süt standardize edilmektedir. Daha sonra homojenize edilerek yağ partikülleri çok küçük parçalara ayrılmaktadır. Bu işlem yüzeyde kaymak oluşumunu önlemekte ve serum ayrılması azalmaktadır. Bu şekilde aromanın iyi olması ve sindiriminin kolaylaştırılması sağlanır. Ayrıca ürün renginin beyaz olması sağlanır.

Standardize ve homojenize edilen süt hastalık yapıcı mikroorganizmalarından arındırılması ve kaliteyi olumsuz etkileyen enzimleri inaktif hale getirmek amacıyla pastörize edilmektedir. Daha sonra 43-45 C'ye soğutularak mayalanmaktadır. Uygun pH'ya ulaşıncaya kadar inkübe edilir. Tanklarda yapılan mayalama işlemi tamamlandığında pıhtı kırılarak içerisine %5 oranında nane ve şalgam ilave edilerek 1-4 C'de 12-24 saat bekletilir. Ardından klarifikasyona tabi tutularak nanelerden arındırılır. Ürüne %1-2 oranında tuz ilave edilerek ambalajlanmaktadır. Türk gıda kodeksine uygun ambalaj malzemesi kullanılmaktadır.

Başvuruya konu olan Nane Aromalı Şalgamlı Ayran'ın önerilen bileşimleri (% Kütlece); Süt (%87), Ayran Kültürü(% 2), Tuz (%1-2), Nane (%5), ve Şalgam (%5) şeklindedir.