

ÖZET**Havuçlu Dondurma Ve Üretim Yöntemi**

5 Buluş gıda sanayisinde standart dondurma üretiminden farklı olarak genel
karışıma oranla kütlece % 15 oranında havuç püresi ve %5 oranında portakal
suyunu dondurma miksine ilave edilerek üretilmiş olan Havuçlu Dondurma Ve
Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde dondurma çeşitliliğini artırmak,
tüketicilere sağlıya faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir. Havuçlu
10 Dondurma Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% kütlece); % 20
yumurta sarısı, % 15 havuç püresi, % 5 Portakal suyu, % 42,5 süt, % 15 bal, %
0,2 tuz, % 0,3 guar gam, % 2 krema şeklindedir.

15

20

25

30

İSTEMLER

1. Buluş Havuçlu Dondurma Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; genel karışıma oranla kütlege % 15 oranında havuç püresi ve %5 oranında portakal suyunu dondurma miksine ilave edilerek üretilmiş olmasıdır.

2. İstem 1’de bahsedilen Havuçlu Dondurma Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; Havuçlu Dondurma Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimlerin; (% kütlege); % 20 yumurta sarısı, % 15 havuç püresi, % 5 Portakal suyu, % 42,5 süt, % 15 bal, % 0,2 tuz, % 0,3 guar gam, % 2 krema şeklinde olmasıdır.

15

20

25

30

TARİFNAME

HAVUÇLU DONDURMA VE ÜRETİM YÖNTEMİ

5 Teknik Alan

Buluş gıda sanayisinde standart dondurma üretiminden farklı olarak genel karışıma oranla kütlece % 15 oranında havuç püresi ve %5 oranında portakal suyunu dondurma miksine ilave edilerek üretilmiş olan Havuçlu Dondurma Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde dondurma çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlığa faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir.

Tekniğin Bilinen Durumu

15 Dondurma hoşça giden aroması, tadı ve görünüşü itibariyle pek çok kişi tarafından her mevsim sevilerek tüketilen bir süt ürünüdür. Enerji içeriği fazla olmamakla birlikte vitamin ve mineraller yönünden zengin olması beslenme açısından da önemli gıda grubundadır. Dondurmanın sahip olduğu yararı arttırmak için, dondurma formülasyonunda yer alan çay şekeri yerine tatlandırıcı olarak bal ilave edilmiştir.

Formülasyona ilave edilen Havuç, maydanozgiller familyasından, koni biçimindeki etli kökü için sebze olarak yetiştirilen iki yıllık otsu bir kültür bitkisi. Havuç, antioksidanlar ve minerallerin yanı sıra birçok vitamin (A, B kompleksi, C ve E) taşır. sebzedeki folik asit, lif ve magnezyum ile beta-karoten (havuca turuncu rengini veren madde), gençlik çeşmesi gibidir. Bu bileşikler, karaciğerin cilt sağlığı, kemik gücü ve sağlıklı bir bağışıklık sistemi için gerekli besin maddesi olan A vitamini oluşturmaya yardımcı olur. Vücudunuzu serbest radikallerin zararlı etkilerinden korurlar (sigara, kirlilik veya stres kaynaklı). Havuç yemek, dejeneratif hastalıklar ve zayıf kan dolaşımı riskini

azaltır. Beta-karoten belirli kanser türlerine (akciğer, ağız ve meme kanseri) karşı koruma sağlar.

5 Portakal, turunçgillerden, Akdeniz ülkelerinde bol yetiştirilen, genellikle boyu 3–4 metre olan, çok dallı, yaprakları sert, irice, dayanıklı ve düz kenarlı, değerli bir meyve ağacıdır. Bu ağacın kabuğu biraz pütürlü, kırmızıya çalan sarı renkli, toparlak ya da söbe, içi sarımtırak renkli ve dilimli, bol sulu meyvesidir.

10 Dondurmaya ilave edilen bal, havuç ve portakal Geleneksel tadın dışında güzel tat ve kokulu bir ürün elde edilmiş olup aynı zamanda A, K ve C vitamini ile mineraller yönünden desteklenerek fonksiyonel bir ürün elde edilmiş olacaktır ve dondurma çeşitliliğini artırarak farklı lezzetlerin de ortaya çıkmasını sağlanacaktır.

15 Aynı zamanda çay şekerinin yapısında bulunan glukoz, direk kana karışarak kan şekerini yükseltir ancak balın yapısında bulunan meyve şekeri olan fruktozun kana karışması için öncelikli olarak glukoza dönüşmesi gerekmektedir. Böylelikle kan şekerini daha yavaş yükseltir ve diyabet riskini düşürür.

20 **Buluşun Açıklaması**

Başvuru konusu olan Havuçlu Dondurma Ve Üretim Yönteminde; Ham maddelerin girdileri (yumurta sarısı+havuç püresi+portakal suyu+süt+bal+tuz+guar gam), Karıştırma ve ön ısıtma (50-60 °C), Homojenizasyon (70-75 °C de 140-175 kg/cm²), Pastörizasyon (72 °C 15 dakika , Soğutma (4 °C), Olgunlaştırma (0-4 °C de 4-12 saat), Dolum ve ambalaşlama, Sertleştirme (-25 -30 °C) işlemleri gerçekleştirilerek üretilmektedir.

30 Havuçlu Dondurma Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% kütlece); % 20 yumurta sarısı, % 15 havuç püresi, % 5 Portakal suyu, % 42,5 süt, % 15 bal, % 0,2 tuz, % 0,3 guar gam, % 2 krema şeklinde oluşmaktadır.