

ÖZET**Kadıntuzluğu Meyvesi İle İtır Çiçekli Yoğurt Ve Üretim Yöntemi**

5 Buluş, gıda sanayisinde standart yoğurt ve yoğurt üretiminden farklı olarak, kadıntuzluğu meyvesi ile ıtır çiçeğinin çeşitli işlemlerden geçirilerek elde edilen Kadıntuzluğu Meyvesi İle İtır Çiçekli Yoğurt Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde yoğurt çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlığa faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir. Kadıntuzluğu Meyvesi İle İtır Çiçekli

10 Yoğurt Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% kütlece); Şeker %2, Şeker ile kaynatılmış ve püre haline getirilmiş %8 kadıntuzu meyvesi, Limon suyu %1, Su %2 , ıtır çiçeği %2 , % 2 starter kültür, % 83 süt şeklindedir.

15

20

25

30

İSTEMLER

- 5 1. Buluş Kadıntuzluğu Meyvesi İle İtır Çiçekli Yoğurt Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; ; Şeker ile kaynatılmış ve püre haline getirilmiş kadıntuzu meyvesi genel karışıma %8 oranında ve çeşitli işlemlerden geçirilerek Yıkanmış ayıklanmış ıtır çiçeği genel karışıma %2 oranında ilave edilerek üretilmiş olmasdır.

10

2. İstem 1'de bahsedilen Kadıntuzluğu Meyvesi İle İtır Çiçekli Yoğurt Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; Kadıntuzluğu Meyvesi İle İtır Çiçekli Yoğurt Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimlerin; (% kütlece); Şeker %2, Şeker ile kaynatılmış ve püre haline getirilmiş %8 kadıntuzu meyvesi, Limon suyu %1, Su %2 , ıtır çiçeği %2 , % 2 starter kültür, % 83 süt şeklinde olmasdır.

15

20

25

30

TARİFNAME

KADINTUZLUĞU MEYVESİ İLE İTİR ÇİÇEKLİ YOĞURT VE ÜRETİM YÖNTEMİ

5

Teknik Alan

Buluş, gıda sanayisinde standart yoğurt ve yoğurt üretiminden farklı olarak, kadıntuzluğu meyvesi ile ıtır çiçeğinin çeşitli işlemlerden geçirilerek elde edilen Kadıntuzluğu Meyvesi İle İtır Çiçekli Yoğurt Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde yoğurt çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlığa faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir.

15

Tekniğin Bilinen Durumu

Yoğurt, besin değeri yüksek, laktik asit fermantasyonu sonucunda elde edilen ve canlı laktik asit bakterileri içeren fermente bir süt ürünüdür.

20

TSE ye göre fermentasyonda spesifik olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*'un simbiyotik kültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürünüdür.

25

Yoğurt, besin değeri yüksek, laktik asit fermantasyonu sonucunda elde edilen ve canlı laktik asit bakterileri içeren fermente bir süt ürünüdür. *Lactobacillus bulgaricus* süttten yoğurt yapmak için kullanılan birkaç bakteri türünden biridir.

Kadın Tuzluğu bitkisi ülkemizde özellikle Karadeniz'in iç kısımlarında doğal şekilde yetişen çalı formunda bir bitkidir. Taze yaprakları yeni çıktığında yenilebilir. Meyveleri ise kızardıktan sonra yenilebilir veya kullanılmak üzere geleneksel saklama yöntemleri ile saklanarak kullanılabilir.

İtır çiçeği, yaprakları yoğun aroma maddelerine sahip, kıvam arttırıcı özelliği olan aromatik bir bitki olup yine Kadın Tuzluğu'na benzer şekilde doğal ortamında kolaylıkla yetişebilen ve katma değer sağlanabilecek bir bitkidir.

- 5 Buluşun temel amacı yoğurt gibi her kesimden tüketicinin tercih ettiği bir süt ürününe çeşitlilik ve zenginlik kazandırmaktadır. Aynı zamanda vitaminlerle desteklenerek fonksiyonel bir ürün elde edilmiş olacaktır.

Buluşun Tanımı

10

Başvuru konusu Kadıntuzluğu Meyvesi İle İtır Çiçekli Yoğurt Ve Üretim Yöntemi; Şeker ile kaynatılmış ve püre haline getirilmiş kadıntuzu meyvesi genel karışıma %8 oranında ve çeşitli işlemlerden geçirilerek Yıkanmış ayıklanmış ıtır çiçeği genel karışıma %2 oranında ilave edilerek üretilmektedir.

15

Üretim akış şeması aşağıdaki gibidir.

Kadıntuzluğu Meyvesi İle İtır Çiçekli Yoğurt Ve Üretim Yöntemi

20

Kadıntuzluğu meyvesi ve ıtır çiçeği yıkanıp ayıklanır



Şeker ve limon suyu ile kadıntuzu meyvesi 2 saat bekletilir



İtır yaprakları bir bone içerisinde şekerle bekletilen meyvelerin üzerine bırakılır



25

Su ilave edilir kaynatılır



İtır yaprakları çıkarılır

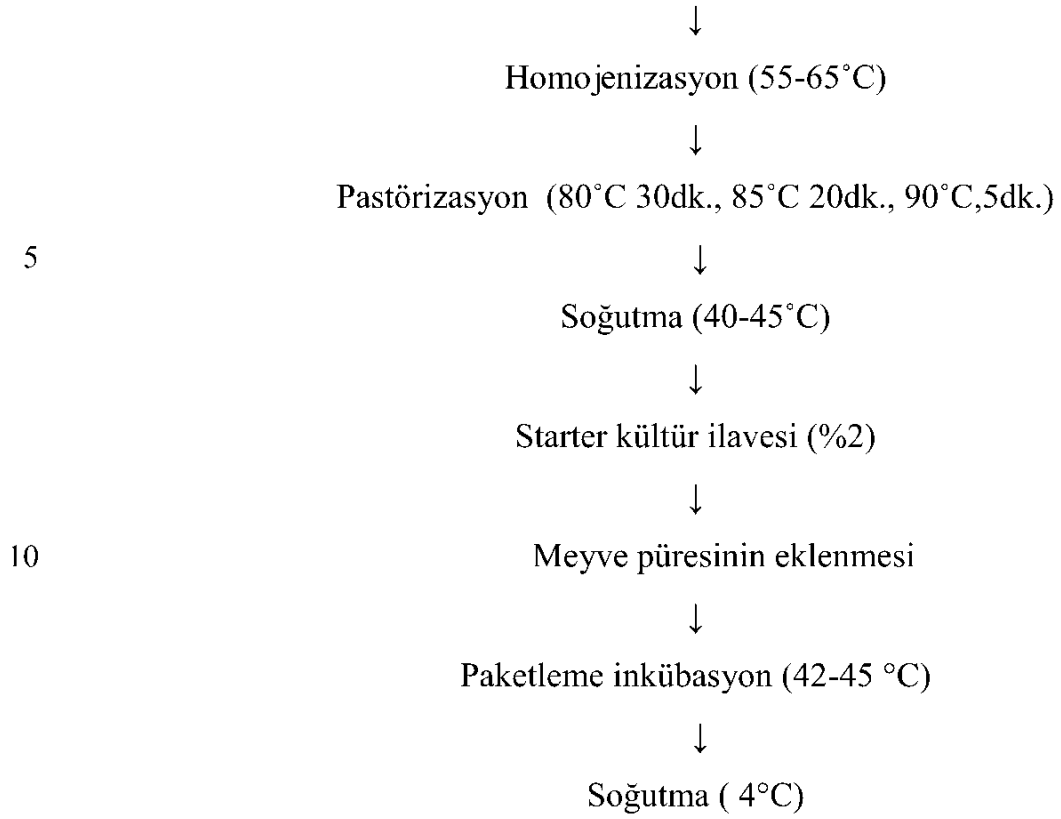


Blenderdan geçirilir

30



Çiđ süt standardizasyon



20

Kadıntuzluğu Meyvesi İle İtır Çiçekli Yoğurt Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% kütlece); Şeker %2, Şeker ile kaynatılmış ve püre haline getirilmiş %8 kadıntuzu meyvesi, Limon suyu %1, Su %2 , ıtır çiçeği %2, % 2 starter kültür, % 83 süt şeklinde oluşmaktadır.

25

30