

ÖZET**İncirli Portakallı Muhallebi Ve Üretim Yöntemi**

Buluş gıda sanayisinde standart sütlü tatlı üretiminden farklı olarak incir püresi ve portakal suyunu süte ilave edilerek elde edilen sütlü tatlı yapımı ile ilgilidir. İncirli Portakallı Muhallebi Ve Üretim Yöntemi gıda sanayinde tatlı çeşitliliğini artırmak, tüketicilere faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir. İncirli Portakallı Muhallebi Ve Üretim Yöntemi olup özelliği ; Portakallı Muhallebi Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% Kütlege) %50,5 Süt , % 1,5 portakal suyu , % 3 incir püresi , % 17 Şeker , % 15 Tereyağı , %10 Mısır Nişastası , % 3 Yumurta şeklinde olmasıdır.

15

20

25

30

İSTEMLER

1. Buluş konusu İncirli Portakallı Muhallebi Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; İncirli Portakallı Muhallebi Ve Üretimi; Süt, incir püresi, portakal suyu ve şeker ile +90-100 derecede kaynatılır +Ayrı bir kapta yumurta sarısı ve mısır nişastasının çırpılır +Kaynayan süttten bir miktar alınıp yumurtalı karışıma ilave edilir + Yumurtalı karışım süütün sıcaklığına yaklaştırılır +Karışım kaynayan süte ilave edilir + Tereyağı süte ilave edilir + Kaplara doldurup +4 derece dolaba alınması işlemleri gerçekleştirilerek üretilmektedir.
2. İstem 1' de bahsedilen İncirli Portakallı Muhallebi Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; Portakallı Muhallebi Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% Kütlece) %50,5 Süt , % 1,5 portakal suyu , % 3 incir püresi , % 17 Şeker , % 15 Tereyağı , %10 Mısır Nişastası , % 3 Yumurta şeklinde olmasıdır.

TARİFNAME

İNCİRLİ PORTAKALLI MUHALLEBİ VE ÜRETİM YÖNTEMİ

5 **Teknik Alan**

Buluş gıda sanayisinde standart sütlü tatlı üretiminden farklı olarak incir püresi ve portakal suyunu süte ilave edilerek elde edilen sütlü tatlı yapımı ile ilgilidir. İncirli Portakallı Muhallebi Ve Üretim Yöntemi gıda sanayinde tatlı çeşitliliğini artırmak, tüketicilere faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir.

10

Tekniğin Bilinen Durumu

Bilindiği üzere sütlü tatlılar Türk Mutfak Kültürünün Anadolu Selçuklu Beylikler döneminden beri Türk sofralarında yerini almaktadır. Sütlü tatlılardan olan sütlaç

15

İran'dan bizim mutfağımıza girmiş ve sütün içerisine pirincin kaynatılıp şeker ile tatlandırılması ile elde edilmiştir. Neredeyse günümüz tarifine ise yakındır.

İncir (*Ficus carica*), anavatanı doğu Akdeniz ve güneybatı Asya (Türkiye'den Afganistan'a kadar) olan, ağaç ya da ağaççık nitelikli bir bitki türü ve bu türün meyvesidir. İncir, dutgiller (*Moraceae*) familyasına dahil olan incir (*Ficus*)

20

cinsinin içerdiği yaklaşık 800 kadar tür içinde ticari öneme sahip meyve veren tek bitkidir.

Dişi ve erkek olarak ağaçları ikiye ayrılır, aynı ağaç üstünde hem dişi hem de erkek nitelikli organlar bulunmaz. Dişi ağaçların meyvesi büyük ve fazladır, erkek ağaçların ise ufak ve az meyvesi bulunmakla meyvesi dişilerinininki gibi yenilebilir lezzette de değildir ancak tozlaşma için gereklidir. Genelde tozlaşma için pek çok dişi ağacın yakınına sadece bir tane erkek ağaç dikilir. İncir bitkisinin çiçeklerinde tozlaşma olayı mazı böcekleriyle gerçekleşir. Bu olaya "Kaprifikasyon" denir. Meyvelerinin besin değeri yüksektir. Meyvelerin

25

30

bileşimini %30-40 şeker, A,B,C vitaminleri oluşturmaktadır.

2005 yılı FAO verilerine göre Dünya'da 1.057.000-Ton incir üreilmiş olup, incirin Dünya'daki en büyük üreticisi 280.000 ton ile Türkiye'dir. Bunu 170.000-Ton ile Mısır ve diğer Akdeniz ülkeleri takip etmektedir.

Başlıca dış satım ürünümüzdür. Ege bölgesinde tarımda ön planda yer alır. Türkiye'de en fazla Aydın yöresinde yetiştirilir. 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 sarımsı renkli ve dilimli, bol sulu meyvesidir.

Buluşun açıklanması

Buluş konusu İncirli Portakallı Muhallebi Ve Üretim Yöntemi olup özelliği ; İncirli Portakallı Muhallebi Ve Üretim Yöntemi üretim şekli sırası ile ; Süt, incir püresi, portakal suyu ve şeker ile +90-100 derecede kaynatılır +Ayrı bir kapta yumurta sarısı ve mısır nişastasının çırpılır +Kaynayan süttten bir miktar alınıp yumurtalı karışıma ilave edilir + Yumurtalı karışım süttün sıcaklığına yaklaştırılır +Karışım kaynayan süte ilave edilir + Tereyağı süte ilave edilir + Kaplara doldurup +4 derece dolaba alınması işlemleri gerçekleştirilerek üretilmektedir.

Buluş konusu İncirli Portakallı Muhallebi Ve Üretim Yöntemi olup özelliği ; İncirli Portakallı Muhallebi Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% Kütlice) %50,5 Süt , % 1,5 portakal suyu , % 3 incir püresi , % 17 Şeker , % 15 Tereyağı , %10 Mısır Nişastası , % 3 Yumurta şeklinde olmasıdır.