

**ÖZET****Kakule Ve Nar Sulu Sütlaç Ve Üretim Yöntemi**

5 Buluş gıda sanayisinde standart sütlü tatlı üretiminden farklı olarak kakule ve nar suyu ilave edilerek üretilmiş olan Kakule Ve Nar Sulu Sütlaç Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde sütlaç çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlığa faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir. Kakule Ve Nar Sulu Sütlaç Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% kütlece); %47,5 Süt, %3 su, % 3 10 toz kakule, % 20 Şeker, % 7 Tereyağı, % 7 Mısır Nişastası, % 3 pirinç, % 3 Yumurta, % 6,5 nar suyu şeklindedir.

15

20

25

30

**İSTEMLER**

- 5 1. Buluş Kakule Ve Nar Sulu Sütlaç Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; genel karışıma % 3 oranında toz kakule ve genel karışıma % 6,5 oranında nar suyu ilave edilerek üretilmiş olmasıdır.
- 10 2. İstem 1’de bahsedilen Kakule Ve Nar Sulu Sütlaç Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; Kakule Ve Nar Sulu Sütlaç Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimlerin; (% kütlece); %47,5 Süt, %3 su, % 3 toz kakule, % 20 Şeker, % 7 Tereyağı, % 7 Mısır Nişastası, % 3 pirinç, % 3 Yumurta, % 6,5 nar suyu şeklinde olmasıdır.

15

20

25

30

## TARİFNAME

### KAKULE VE NAR SULU SÜTLAÇ VE ÜRETİM YÖNTEMİ

#### 5 Teknik Alan

Buluş gıda sanayisinde standart sütlü tatlı üretiminden farklı olarak kakule ve nar suyu ilave edilerek üretilmiş olan Kakule Ve Nar Sulu Sütlaç Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde sütlaç çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlıklı faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir.

#### Tekniğin Bilinen Durumu

Bilindiği üzere sütlaç Türk Mutfak Kültürünün Anadolu Selçuklu Beylikler döneminden beri Türk sofralarında yerini almaktadır. Sütlü tatlılardan olan sütlaç İran'dan bizim mutfağımıza girmiş ve sütün içerisine pirincin kaynatılıp şeker ile tatlandırılması ile elde edilmiştir. Neredeyse günümüz tarifine ise yakındır.

Kakule, zencefilgiller ailesinden Elettaria ve Amomum cinslerini kapsayan bitkilerin genel adıdır. Batı ve Güney Hindistan, Güneydoğu Asya'nın sıcak bölgelerinde yetişen, 4-5 m boyunda, büyük yapraklı çok yıllık bir bitki cinsidir. İçeriğindeki A vitamini, C vitamini, sodyum, potasyum, kalsiyum, demir, manganez, magnezyum, fosfor ve çinko sayesinde iyi bir vitamin ve mineral takviyesi olarak kullanılabilir.

Sindirim sistemi sorunlarının giderilmesine yardımcı olur. Mide asitlerini düzenler, sindirimi kolaylaştırır ve mide-bağırsak gazlarının giderilmesinde etkilidir.

Sakinleştirici özelliği vardır. Depresyon, kaygı, panik atak ve benzeri psikolojik durumlarla baş etmeye yardımcı olur. Yatmadan önce içilen kakule çayı, vücudun ve sinir sisteminin gevşemesine yardımcı olup stresi azaltarak daha iyi bir uyku

sağlar. Solunum sistemini rahatlatır. Boğaz iltihabına bağlı öksürüğün giderilmesine yardımcı olur.

5 Nar, kınagiller familyasından içinde küçük çekirdekleri ve meyve gövdesini oluşturan yüzlerce tanecikten oluşmuş, hafif ekşi ve bazen tatlı tadı olan, ılıman iklimlerde yetişen, bir meyve türüdür.

10 Bol miktarda C vitamini, polyphenol, demir, potasyum içerir ve bağışıklık sistemini kuvvetlendirir. Ayrıca kolestrol ve şekeri dengeleyen nar, kanser hücrelerinin gelişmesine engel olurken, kalp sağlığının korunmasında da yardımcı olur. C, B1 ve B2 vitaminleri yanında zengin potasyum içeren ve yaklaşık bir su bardağı nar suyu günlük ihtiyacımız olan C vitamininin % 25'ini karşılar.

15 Geleneksel tadın dışında güzel tat ve kokulu bir ürün elde edilmiş olup aynı zamanda C vitamini, potasyum, B1 Ve B2 vitamini ve A vitamini yönünden de desteklenerek fonksiyonel bir ürün elde edilmiş olacaktır. Ve Sütlü tatlı çeşitliliğini artarak farklı lezzetlerin de ortaya çıkmasını sağlanacaktır.

### **Buluşun Tanımı**

20

Başvuru konusu Kakule Ve Nar Sulu Sütlaç Ve Üretim Yöntemi; genel karışıma % 3 oranında toz kakule ve genel karışıma % 6,5 oranında nar suyu ilave edilerek üretilmektedir.

25

Üretim akış şeması aşağıdaki gibidir.

Kakule Ve Nar Sulu Sütlaç Ve Üretim Yöntemi

Pirinç su ile haşlanır

↓

30

Nar taneleri ayıklanır sıkılır suyu çıkarılır

↓

Ayrı bir yerde Süt şeker ile +90-100 derecede kaynatılır



Bir kapta yumurta sarısı ve mısır nişastasının çırpılır



5 Kaynayan sütten bir miktar alınıp yumurtalı karışıma ilave edilir



Yumurtalı karışım sütün sıcaklığına yaklaştırılır



Karışım kaynayan süte ilave edilir

10



Tereyağı, pirinç, toz kakule ve nar suyu sütlü karışıma ilave edilir



Kaplara doldurup +4 derece dolaba alınması

15

Kakule Ve Nar Sulu Sütlaç Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% kütlece); %47,5 Süt, %3 su, % 3 toz kakule, % 20 Şeker, % 7 Tereyağı, % 7 Mısır Nişastası, % 3 pirinç, % 3 Yumurta, % 6,5 nar suyu şeklinde oluşmaktadır.

20

25

30