

ÖZET

Chia Tohumlu Eritme Peynir Ve Üretim Yöntemi

- 5 Buluş, Peynir çeşitliliğini artırmak, besin değeri bakımından daha yüksek peynir elde etmek için mutfaklara yeni bir tat ve lezzet katmak için geliştirilen Chia Tohumlu Eritme Peynir Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Eritme peynirin yapım aşamalarının peynirin enjeksiyonlu ısıtma aşamasında erimiş peynire %5 oranında Chia Tohumu (*Salvia Hispanica*) ilave edilerek karıştırıldıktan sonra
- 10 soğutmaya bırakılmak suretiyle üretilmektedir. Chia Tohumlu Eritme Peynir Ve Üretim Yönteminde önerilen bileşimler; (% Kütlege); Peynir Çeşitleri (%93), Emülsifiye Tuz (fosfat ve sitrat tuzları) (% 2), Chia Tohumu (% 5), şeklindedir.

İSTEMLER

1. Buluş Chia Tohumlu Eritme Peynir Ve Üretim Yöntemi olup; Eritme peynirin yapım aşamalarından ısıtma aşamasında erimiş peynire %5 oranında Chia Tohumu (*Salvia Hispanica*) ilave edilerek karıştırıldıktan sonra soğutmaya bırakılarak üretilmiş olmasıdır.

2. İstem 1’de bahsedilen Chia Tohumlu Eritme Peynir Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; Chia Tohumlu Eritme Peynir Ve Üretim Yönteminde önerilen bileşimlerin; (% Kütlice); Peynir Çeşitleri (%93), Emülsifiye Tuz (fosfat ve sitrat tuzları) (% 2), Chia Tohumu (% 5), şeklinde olmasıdır.

15

20

25

TARİFNAME

Chia Tohumlu Eritme Peynir Ve Üretim Yöntemi

5 Teknik alan

Buluş, Peynir çeşitliliğini artırmak, besin değeri bakımından daha yüksek peynir elde etmek için mutfaklara yeni bir tat ve lezzet katmak için geliştirilen Chia Tohumlu Eritme Peynir Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Eritme peynirin yapım aşamalarının peynirin enjeksiyonlu ısıtma aşamasında erimiş peynire %5 oranında Chia Tohumu (*Salvia Hispanica*) ilave edilerek karıştırıldıktan sonra soğutmaya bırakılmak suretiyle üretilmektedir.

Tekniğin bilinen durumu

15

Peynir, sevilerek tüketilen çok önemli bir süt ürünüdür. Peynir, süt proteini kazeinin peynir mayası ve/veya peynir kültürü ile pıhtılaştırılması ve bu pıhtıdan peynir suyunun ayrılmasıyla elde edilen fermente bir süt ürünüdür.

20

Dünyada peynirin pek çok çeşidi bulunmaktadır. Peynir çeşitliliğinin ana sebebi kullanılan maya çeşidi, peynir yapım tekniğindeki yöresel farklılıklardır. Eritme peyniri, sert ve yarı sert, bazen de yumuşak tip peynirlerin birlikte kullanılması ile, ısısal işlem ve eritici tuzlar yardımıyla elde edilen bir peynir çeşididir.

25

Peynir çeşitliğinin bir diğer unsuru da peynire yapılan ilavelerdir. Peynire ilave ile oluşturulan peynir çeşitliliğinin sebebi yeni ürün arayışı, pazar çeşitliliği sağlamak, maliyet düşürmek gibi sebeplerdir.

30

Türk gıda kodeksine göre; Eritme peyniri: Telemenin, bir veya bir kaç çeşit peynirin, doğrudan doğruya veya bu ürünlere gerektiğinde süt tozu, peyniraltı suyu tozu, tereyağı, krema gibi süt ürünleri katılarak elde edilen

karışıma emülsifiye edici tuzlar ilave edilerek, karışımın pastörizasyon normunda veya daha yüksek sıcaklıklarda ve sürelerde ısıtma işlem uygulanması ile elde edilen, dilimlenebilir veya sürülebilir nitelikler gibi çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren peyniridir.

5

TSE göre eritme tip peynir —Bir veya birkaç çeşit peynirin, doğrudan doğruya veya gerektiğinde süt tozu, peynir suyu tozu, tereyağı-krema gibi süt ürünlerinin katılması Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde kabul edilen eritme tuzları ve diğer maddelerin ilavesiyle özel usullerle eritilmesi sonucu elde edilen bir peynirdir.

10

Eritme tip peynirli ürünlerin ekonomik ve teknolojik avantajları; -Hammadde olarak kullanılan peynirli ürünlerin dayanım kalitesinin artması ve daha stabil bir özellik kazanması, -Kalan ikinci sınıf hammaddelerin değerlendirilebilmesi, - Ambalajlamadaki uygunluğu, -Mikrobiyolojik yönden genellikle güvenilir olması, -Hoşa gitmeyen kokuları içermemesi gibi üstünlükleri bunlardan bir kaçıdır.

15

Eritme peynirine kaşar, tulum, beyaz peynir ve bunlara ek olarak lor, makine altı, su, yoğurt ve gerekli durumlarda süt tozu karıştırılabilir. Bunun yanında gerekli miktarda yağ ve krema ilavesi ile oluşturulabilir.

20

Hemen hemen tüm peynirleri eritebilmek mümkünse de çoğunlukla Emmental, Gruyere, Cheddar, Kaşar, Guada, Edam, Tilsit gibi sert ve yarı sert peynirler tercih edilmektedir.

25

Eritme tip peynir ürünlerinin temel üretim basamakları;

Formülasyon: Son üründe arzu edilen karakteristikleri sağlamak için farklı çeşitte peynirlere göre hammaddenin karışımı

30



Peynirlerin parçalanması: (Yüzey alanını arttırmak ve ısı transferini rahat olması için doğrama, rendeleme veya kıyma işlemleri gerçekleştirilir)



İngredientlerin Karışımı (üniform hale getirilir)

5



75-85 'de 1-5 dk ve 15 ve 5 mPa basınç direkt veya indirekt buhar enjeksiyonuyla ısıtma



Soğutma ve depolama

10

Chia (Salvia Hispanica); Lamiaceae familyasından, ballıbabagillerden nane ve yabani adaçayına benzeyen çiçekli bir bitkidir. Bu türler Guatemala ' da yetiştirilmekle beraber Paraguay, Bolivya ve Arjantin'de besleyici içecekler ve gıda kaynağı olarak kullanılır.

15

Chia tohumu küçük olmasına karşın içeriğinde birçok vitamin, mineral, amino asit hatta yüksek miktarda lif ve protein barındırır. Chia tohumun 100 gramında ortama protein (20,7 gr), yağ (32,8 gr), lif (41,2 gr), karbonhidrat (41,8 gr), kalsiyum (714 mg), demir (16,4 mg), vitamin B1 (0,18 mg), vitamin B2 (0,04 mg) , vitamin B3(613 mg) ayrıca fosfor, mangan, magnezyumda ve potasyum ihtiva etmektedir. Bu özellikleri sayesinde gıdalara ilavesi ile fonksiyonel özellik kazandırır.

20

25

Chia tohumunun yararları; -Güçlü bir enerji vericidir. - Chia tohumu ağırlığının 12 katı su tutma özelliği sayesinde hidrasyon sağlar. -İçerdiği Antioksidanlar sayesinde vücudumuzda ki serbest radikallerle savaşır. -İçeriğinde bulunan yüksek lif miktarı sayesinde bol miktarda su tutarak doygunluk hissi verir ve yiyeceklerin emilimini yavaşlatır ve kilo vermenize yardımcı olur. - Kalsiyum, günlük kalsiyum ihtiyacımızın yüzde 12'sini karşılar. -Cilt, saç ve tırnakları güçlendirir. -Omega 3 deposu, 2 tatlı kaşığı chia tohumunda 5 gram omega 3 bulunmaktadır. Toplan yağ asiti kompozisyonu ,% 55 ω-3,% 18 ω-6,

30

- 6,% ω-9 ve % 10 doymuş yağ olabilmektedir. -C vitaminini Portakaldan yaklaşık 7 kat daha fazla içerir. -Yüksek lif içeriği sayesinde (ağırlığının %40 kadar lif barındırmaktadır) kan şekerini kan şekerini düzenler, bağırsaklarınızın çalışmasına yardımcı olabilir ve bağırsaklardaki yararlı bakterileri de beslerler. -
- 5 Magnezyum, günlük ihtiyacımızın %30 unu karşılar. -Potasyum muzdan yaklaşık 2 kat daha fazla içerir. -Kolesterol içermez. -Demir Ispanaktan yaklaşık 3 kat daha fazla içerir. -Protein, 8 amino asit içeren tam bir protein kaynağıdır. Günlük protein ihtiyacımızın yüzde 10 unu karşılar. -Fosfor (günlük fosfor ihtiyacımızın yüzde 27'sini karşılar) vücudumuz tarafından hücre, doku büyüme ve onarımı için ve protein sentezi için kullanılır.
- 10

Buluşun temel amacı eritme peyniri gibi her kesimden tüketicinin tercih ettiği bir süt ürününe çeşitlilik ve zenginlik kazandırmaktır.

15 **Buluşun Açıklanması**

Yukarıda bahsedilen ihtiyaçtan yola çıkılarak Peynir çeşitliliğini artırmak, besin değeri bakımından daha yüksek peynir elde etmek için mutfaklara yeni bir tat ve lezzet katmak için Chia Tohumlu Eritme Peynir Ve Üretim Yöntemi geliştirilmiştir.

20

Chia Tohumlu Eritme Peynir Ve Üretim Yöntemi geliştirilmensin bir diğer nedeni alışılmışın dışında peynir üreterek pazarda farklılık meydana getirmektir.

25

Başvuruya konu Chia Tohumlu Eritme Peynir Ve Üretim Yönteminde; eritme peynir yapım aşamalarından peynirin enjeksiyonlu ısıtma aşamasında erimiş peynire Chia Tohumları (Salvia Hispanica) belli oranlarda ilave edilip karıştırılarak soğutmaya bırakılmaktadır.

30

Eritme Tip Peynir Ürünlerinin Temel Üretim Basamakları;
Formülasyon (Son üründe arzu edilen karakteristikleri sağlamak için farklı çeşitte peynirlere göre hammaddenin karışımı)



Peynirlerin parçalanması (Yüzey alanını arttırmak ve ısı transferini rahat olması için doğrama, rendeleme veya kıyma işlemleri gerçekleştirilir)



5

İngredientlerin Karışımı (üniform hale getirilir)



75-85 'de 1-5 dk ve 15 ve 5 mPa basınç direkt veya indirekt buhar enjeksiyonuyla ısıtma



10

Chia Tohumu (*Salvia Hispanica*)



Soğutma ve depolama

Chia Tohumlu Eritme Peynir Ve Üretim Yönteminde önerilen bileşimler; (% Kütlege); Peynir Çeşitleri (%93), Emülsifiye Tuz (fosfat ve sitrat tuzları) (% 2), Chia Tohumu (% 5), şeklinde oluşmaktadır.

20

25

30