

ÖZET

HURMA AROMALI KSİLİTOL KATKILI KEÇİ SÜTLÜ DONDURMA

- 5 Buluş, gıda sanayisinde standart dondurma üretiminden farklı olarak, diş dostu ve diyabet hastaları için sağlıklı; glisemik endeksi düşüren ve diş çürüklerini tedavi eden / engelleyen ksilitol şekeri, fosfor, potasyum, kalsiyum ve magnezyum gibi besin değerleri ile antioksidan özelliği sayesinde beyin sağlığını koruyarak hafızayı güçlendiren hurma içeren dondurma ile ilgilidir.

İSTEMLER

1- Buluş, gıda sanayisinde standart dondurma üretiminden farklı olarak, diş
5 dostu ve diyabet hastaları için sağlıklı dondurma olup, **özelliği**;

- glisemik endeksi düşüren ve diş çürüklerini tedavi eden /
engelleyen ksilitol şekeri,
- fosfor, potasyum, kalsiyum ve magnezyum gibi besin değerleri
10 ile antioksidan özelliği sayesinde beyin sağlığını koruyarak
hafızayı güçlendiren hurma içermesi ile karakterize
edilmektedir.

2- İstem 1'e uygun diş dostu ve diyabet için sağlıklı dondurma olup,
15 **özelliği**; dondurmanın;

- tencere içine keçi sütünü, kaymağı ve ksilitolün alınması,
- 3 yemek kaşığı salep ilave edilerek kaynatılması,
- hurmaların çekirdeklerinin ayıklanarak bıçakla küçük parçalar
20 haline getirilmesi,
- tenceredeki karışıma hurmaların ilave edilerek karıştırılması,
- yoğun bir kıvama geldikten sonra tencerenin ocaktan alınması,
- karışımın bir kâseye aktarılması,
- buzlukta dondurarak, servis edilmesi işlem adımlarını içermesi
25 ile karakterize edilmektedir.

TARİFNAME

HURMA AROMALI KSİLİTOL KATKILI KEÇİ SÜTLÜ DONDURMA

5 TEKNİK ALAN

Buluş, gıda sanayisinde standart dondurma üretiminden farklı olarak, ksilitol şekeri ve fosfor, potasyum, kalsiyum ve magnezyum gibi besin değerleri ile antioksidan özelliği sayesinde beyin sağlığını koruyarak hafızayı güçlendiren hurmanın çeşitli işlemlerden geçirilmesiyle elde edilen dondurma ile ilgilidir.

ÖNCEKİ TEKNİK

Dondurma süt ve ürünleri, tatlandırıcı maddeler, stabilizer-emülsifierler, renk, aroma ve çeşni maddelerinden oluşan karışımdır.

Keçi sütlü dondurmaya ele alacak olursak: Özellikle büyüme çağındaki kişilerin kemik gelişimine fayda sağlar. Dondurma içerisinde ayrıca yine keçi sütünden kaynaklı olarak magnezyum, fosfor, potasyum, A ve B vitaminleri bulunmaktadır. Bununla birlikte hurmanın faydası: Antioksidan içeriği sayesinde beyin sağlığını korur ve hafızayı güçlendirir. Fosfor, potasyum, kalsiyum ve magnezyum gibi hurmanın içerdiği çeşitli mineraller kemik sağlığını korumak için gereklidir. Tadını meyvesinden alan, şeker ilavesiz hurmalı dondurma ise hurma tüketimi için farklı bir alternatiftir.

25

Yapılan çalışmada iki ürünün birleşiminden keçi sütlü hurma aromalı ksilitollü dondurma düşünülmüştür ayrıca ksilitolün çocuklarda düş çürümelerini önlediği saptanmıştır.

30 Klasik dondurma yapımında; süt, salep, şeker bulunmaktadır.

- Soğuk yiyeceklerin sindirim sisteminde hazmı zorlaştıran, gaz yapan özelliklere sahip olduğunu belirtirken, dondurma tüketiminde özellikle ağızda kısa bir süre tutup, vücut ısısına yakın bir ısıda tüketilmesi gerektiğini vurgulanmaktadır.
- 5 — Dondurmanın faydalarının başında bağışıklık sisteminin güçlendirmesi gelir. İçeriğindeki A vitamini ve protein sayesinde bağışıklık sisteminin düzenli çalışmasına önemli destekler sağlamaktadır.
- 10 — Dondurmanın içerisindeki fosfor dişlerin, diş etlerinin ve kemiklerin sağlığını korumada etki sunmaktadır.
- Özellikle meyveli (Hurma vs) ve sütlü dondurmalar potasyum bakımından zengin olurlar.
- Kalp sağlığı açısından da potasyum çok önemli bir mineral takviye ettiği bilinmektedir.
- 15 — Dondurmanın içerisinde magnezyum sayesinde vücutta bulunan asit – baz dengesinin düzenlenmesi mümkün olduğu bilinmektedir.
- Kas ve sinir sistemi açısından kalsiyumla birlikte olmazsa olmazdır.
- 20 — Kalsiyum kasın kasılmasını ve magnezyum da gevşemesini desteklemektedir. Bu sebepten günlük 2 top dondurmaya magnezyum ihtiyacının yüzde 10 – 15'ini karşılayabilirsiniz.
- Hurma Aromalı Ksilitolü Keçi Sütlü Dondurma aynı zamanda; çölyak hastaları için de alternatif olacaktır. Bunun yanı sıra
- 25 ksilitolün rafineri şekeri yerine ikame olması diyabet hastaları için de alternatiftir. Diğer bir avantaj ise diş hekimleri tarafından diş çürüklerine karşı üretilen ksilitol katkılı dondurmanın diş dost olduğu da söylenebilir.
- 30 Türk Gıda Kodeksi Dondurma Tebliği'ne göre de dondurma, içerisinde tat ve çeşidine göre, süt ve/veya süt ürünlerini, içme suyu, şeker ve izin verilen katkı maddelerini bulunduran, istenildiğinde salep, yumurta ve/veya yumurta ürünleri,

aroma maddeleri ve çeşni maddeleri gibi bileşenleri içeren karışımın pastörizasyon sonrası, tekniğine uygun olarak işlenmesi ve dondurulması ile elde edilen, yumuşak halde ya da sertleştirildikten sonra tüketime sunulan üründür.

5

Dondurma kolay sindirilmesi ve zevkle tüketilmesinin yanında önemli bir enerji, protein, kalsiyum ve vitamin kaynağıdır. Dondurma miksinin bileşimine bağlı olarak süte oranla 3-4 kat fazla süt yağı ve %12-16 oranında daha fazla protein içermektedir. Dondurma protein, karbonhidrat ve yağın yanı sıra A, D, E ve B grubu vitaminler, kalsiyum, fosfor, magnezyum, sodyum, potasyum, çinko ve demir gibi mineralleri bileşiminde bulundurur. Dondurmada bulunan süt proteinleri tüm esansiyel aminoasitleri içerdiğinden dolayı biyolojik değeri çok yüksektir.

10

15 Ancak tekniğin bilinen durumunda üretilen dondurmaların içeriğinde bulunan yapay ve zararlı şeker bazlı ürünler nedeniyle kan ve diş hastalıklarına neden olmaktadır.

Bu nedenle buluş içeriğinde; ksilitol, sükroza yönelik bir substrat olarak kullanılabilen bir pentitoldür. Ksilitol, sükroz kadar tatlı olmakla birlikte, sükrozun kalorisinin yalnızca %60'ına sahiptir. Kana girdikten sonra ksilitol, İnsülin olmadan hücrelerin içine nüfuz edebilmektedir ve kan şekeri artışı olmadan hızlı bir şekilde metabolize edilmektedir ve bu nedenle ksilitol, şeker hastaları için en uygun bir besin şeker substratıdır. Buna ek olarak, ksilitol ayrıca karaciğer fonksiyonlarını geliştirme, diş çürüklerini önleme ve vücut ağırlığını azaltma etkilerine sahiptir ve özel bir besinsel tatlandırıcıdır. Bu özelliklerinden dolayı ksilitol gıda, tıp, kimyasallar ve benzeri alanlarda yaygın olarak kullanılmaktadır.

20

25

Ksilitolun avantaj olarak rafineri şekeri kullanımını ikame olması öne sürülebilir. Diğer bir avantaj ise diş hekimleri tarafından diş çürüklerine karşı üretilen ksilitollu dondurma diş dost olduğu söylenebilir.

30

Türk patent veri tabanında yaptığımız araştırmalara göre buluşumuzu kapsayacak nitelikte bir başvuruya rastlanmamıştır.

5 Sonuç olarak yukarıda bahsedilen olumsuzluklardan ve eksikliklerden dolayı, ilgili teknik alanda bir yenilik yapma ihtiyacı ortaya çıkmıştır.

BULUŞUN AMAÇLARI

10 Buluşun genel amacı, yukarıda bahsedilen gereksinimleri karşılayan, tüm dezavantajları ortadan kaldıran ve ilave bazı avantajlar getiren özellikle; gıda sanayisinde standart dondurma üretiminden farklı olarak, ksilitol şekeri ve fosfor, potasyum, kalsiyum ve magnezyum gibi besin değerleri ile antioksidan özelliği sayesinde beyin sağlığını koruyarak hafızayı güçlendiren hurmanın çeşitli işlemlerden geçirilmesiyle elde edilen dondurma ile ilgilidir.

15 Önceki teknikte var olan olumsuzluklardan dolayı buluş, anlatılan tüm olumsuzlukları çözmeyi amaçlamaktadır.

20 Buluşun bir diğer önemli amacında ise; buluş içeriğinde rafineri şekerin yerine doğal tatlandırıcılar içermesidir.

25 Buluşun bir diğer önemli amacında ise; diş çürüklerine karşı üretilen/kullanılan ksilitollü içeren dondurma olması sayesinde, şekerli gıdaların sebebiyet verdiği diş çürüklerini engellemesidir.

Buluşun bir diğer önemli amacında ise; hurmanın, bağışıklık sisteminin güçlenmesine yardımcı olan ve vücudu çeşitli enfeksiyonlara karşı dirençli kılmasıdır.

30 Buluşun bir diğer önemli amacında ise; soğuk yiyeceklerin sindirim sisteminde hazmı zorlaştıran, gaz yapan özelliklere sahip olduğunu belirtirken, dondurma

tüketiminde özellikle ağızda kısa bir süre tutup, vücut ısısına yakın bir ısıda tüketilmesinin sağlanmasıdır.

5 Buluşun bir diğer önemli amacında ise; içeriğindeki A vitamini ve protein sayesinde bağışıklık sisteminin düzenli çalışmasına önemli destekler sağlanmasıdır.

10 Buluşun bir diğer önemli amacında ise; dondurmanın içerisindeki fosfor dişlerin, diş etlerinin ve kemiklerin sağlığını korumada etki sunmasıdır.

Buluşun bir diğer önemli amacında ise; kalp sağlığı açısından da potasyum çok önemli bir mineral takviye ettiği bilinmesidir.

15 Buluşun bir diğer önemli amacında ise; dondurmanın içerisinde magnezyum sayesinde vücutta bulunan asit – baz dengesinin düzenlenmesi mümkün olduğu bilinmesidir.

20 Buluşun bir diğer önemli amacında ise; kas ve sinir sistemi açısından kalsiyum içermesidir.

Buluşun bir diğer önemli amacında ise; kalsiyum kasın kasılmasını ve magnezyum da gevşemesini desteklemesidir.

BULUŞUN DETAYLI AÇIKLAMASI

Buluş, gıda sanayisinde standart dondurma üretiminden farklı olarak, diş dostu ve diyabet hastaları için sağlıklı; glisemik endeksi düşüren ve diş çürüklerini tedavi eden / engelleyen ksilitol şekeri, fosfor, potasyum, kalsiyum ve magnezyum gibi besin değerleri ile antioksidan özelliği sayesinde beyin sağlığını koruyarak hafızayı güçlendiren hurma içeren dondurma ile ilgilidir.

Buluşun genel amacı, yukarıda bahsedilen gereksinimleri karşılayan, tüm dezavantajları ortadan kaldıran ve ilave bazı avantajlar getiren özelliklerle; gıda sanayisinde standart dondurma üretiminden farklı olarak, ksilitol şekeri ve fosfor, potasyum, kalsiyum ve magnezyum gibi besin değerleri ile antioksidan özelliği sayesinde beyin sağlığını koruyarak hafızayı güçlendiren hurmanın çeşitli işlemlerden geçirilmesiyle elde edilen dondurma ile ilgilidir.

Önceki teknikte var olan olumsuzluklardan dolayı buluş, anlatılan tüm olumsuzlukları çözmeyi amaçlamaktadır.

Buluşun bir diğer önemli amacında ise; buluş içeriğinde rafineri şekerin yerine doğal tatlandırıcılar içermesidir.

Buluş, gıda sanayisinde standart dondurma üretiminden farklı olarak, diş dostu ve diyabet hastaları için sağlıklı dondurma olup, **özellikleri**;

— glisemik endeksi düşüren ve diş çürüklerini tedavi eden / engelleyen ksilitol şekeri,

— fosfor, potasyum, kalsiyum ve magnezyum gibi besin değerleri ile antioksidan özelliği sayesinde beyin sağlığını koruyarak hafızayı güçlendiren hurma içermesi ile karakterize edilmektedir.

Dondurma yapımı;

- tencere içine keçi sütünü, kaymağı ve ksilitolün alınması,
- 5 — 3 yemek kaşığı salep ilave edilerek kaynatılması,
- hurmaların çekirdeklerinin ayıklanarak bıçakla küçük parçalar haline getirilmesi,
- 10 — tenceredeki karışıma hurmaların ilave edilerek karıştırılması,
- yoğun bir kıvama geldikten sonra tencerenin ocaktan alınması,
- karışımın bir kâseye aktarılması,
- 15 — buzlukta dondurarak, servis edilmesi işlem adımlarını içermesi ile karakterize edilmektedir.
- 20