

ÖZET**Pitaya Meyveli Itır Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi**

Buluş gıda sanayisinde standart marmelat üretiminde farklılık yaratabilecek
5 pitaya meyvesini Itır Çiçeği ile birleştirilerek elde edilen meyve ezmesi ile
ilgilidir. Pitaya Meyveli Itır Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi gıda sanayinde
marmelat çeşitliliğini artırmak, tüketicilere faydalı farklı lezzetler sunmak için
geliştirilmiştir. Pitaya Meyveli Itır Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi olup
10 özelliği ; Pitaya Meyveli Itır Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi için önerilen
bileşimleri; (% Kütlice) %50 pitaya meyvesi , %30 şeker , %13 su , %4 limon
suyu , %3 ıtır çiçeği yaprağı şeklinde olmasıdır.

15

20

25

30

İSTEMLER

1. Buluş konusu Pitaya Meyveli Itır Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; Pitaya Meyveli Itır Çiçekli Marmelat ; pitaya meyveleri yıkanıp soyulur
5 ayıklanır + Tencereye alınır üzerine şeker ilave edilir + 2 saat bekletilir + Itır yaprakları bir bone içerisinde şekerle bekletilen meyvelerin üzerine bırakılır + Su ilave edilir ve kaynatılır + Kaynayan suyun içerisine limon suyu eklenir + Itır yaprakları çıkarılır + Blender yardımı ile kıvam verilir + Soğutma işlemleri gerçekleştirilerek üretilmiş olmasıdır.
10
2. İstem 1' de bahsedilen Pitaya Meyveli Itır Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; Pitaya Meyveli Itır Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% Kütlice) %50 pitaya meyvesi , %30 şeker , %13 su , %4 limon suyu , %3 ıtır çiçeği yaprağı şeklinde olmasıdır.
15

20

25

30

TARİFNAME

PİTAYA MEYVELİ İTİR ÇİÇEKLİ MARMELAT VE ÜRETİM YÖNTEMİ

5 **Teknik Alan**

Buluş gıda sanayisinde standart marmelat üretiminde farklılık yaratabilecek pitaya meyvesini İtir Çiçeği ile birleştirilerek elde edilen meyve ezmesi ile ilgilidir. Pitaya Meyveli İtir Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi gıda sanayinde marmelat çeşitliliğini artırmak, tüketicilere faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir.

Tekniğin Bilinen Durumu

Marmelat, meyvelerden yapılan tatlı yiyecek. Taze ya da kuru meyvelerin rendelenerek ya da ezilerek şekerle kaynatılması ve püre durumuna getirilmesiyle oluşur. Reçelden daha çok kaynatılır ve suyunu daha çok çeker. Meyve ezmesi. Pitaya, bilimsel anlamda Hylocereus cinsi çeşitli kaktüs türlerinin (tatlı pitaya) olarak adlandırılan meyvesidir. En önemlisi ve yaygın olanı da Hylocereus cinsinden olanlardır. Ancak bu cinsin yanında dünyada çeşitli halklarca Stenocereus (ekşi pitaya) cinsinden kaktüs türlerinin meyvesi de bu adla bilinmekte ve çeşitli ülkelerde bu türün meyveleride kültür olarak yetiştirilmektedir. Dahası bir kısım bilim insanları Hylocereus cinsinin bağımsız bir cins olarak değil, Stenocereus ailesi içerisinde göstermektedir. Buna ilaveten Perulularca (Cereae) cinsi nadir bulunan Peru elma kaktüsü (Cereus repandus), da pitaya adıyla tanınmaktadır.

25

İngilizcede ejder meyvesi (İngilizce: "dragon fruit") olarak da adlandırılır.

Bunun yanında çeşitli toplumlarca çilek armudu gibi adlarla anılmaktadır. Tropik bir meyve olan pitaya Akdeniz bölgesinde kolaylıkla yetişebilmektedir.

Pitaya, içinde bolca C vitamini bulunduğu için bağışıklık sistemini güçlendiriyor.

30

Yine C vitaminin etkisiyle güçlü antioksidan özellik gösteriyor, vücuda serbest radikallerin girmesini önleyerek bizi hastalıklardan koruyor.

Pitayanın içinde kalsiyum da oldukça fazla olduğundan kemiklerin gelişimi ve sağlığı açısından olumlu etkilerde bulunuyor. Kan basıncını düşürdüğünden yüksek tansiyon gibi rahatsızlıkların önüne geçiyor, iyileşme sürecine destek oluyor. Bol miktarda likopen içeren pitaya, likopenin etkisiyle kalp ve damar hastalıklarına yakalanma riskini azaltıyor. Çözülebilir lifler, potasyum ve düşük şeker oranıyla Tip 2 diyabet hastalığının da önemli destekçilerinden oluyor.

Itır (Pelargonium), turnagagasıgiller (Geraniaceae) familyasından Pelargonium cinsinden 14–40 cm boylarında, Haziran-Temmuz aylarında morumsu-pembe renkli çiçekler açan çok yıllık otsu bir bitki türlerin ortak adı. Toprak altı kısmı etlidir. Taban yaprakları kalp şeklindedir. Çiçek durumu 5-10 çiçeklidir. Çanak yaprakları beş parçalı, kırmızımtrak renklidir. Meyveleri 5 mezokarpa ayrılan şizokarptır. Bitki, uçucu yağ, tanen ve şekerler taşır.

Çiçekleri veya bitkinin toprak üstü kısımları çay halinde içilerek halk arasında solucan düşürücü olarak kullanılır. Bilhassa bağırsak parazitlerine karşı etkili olup, tehlikesizce kullanılabilir. Itır 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.

Buluşun açıklanması

Buluş konusu Pitaya Meyveli Itır Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi olup özelliği ; Pitaya Meyveli Itır Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi sırası ile; pitaya meyveleri yıkanıp soyulur ayıklanır + Tencereye alınır üzerine şeker ilave edilir + 2 saat bekletilir + Itır yaprakları bir bone içerisinde şekerle bekletilen meyvelerin üzerine bırakılır + Su ilave edilir ve kaynatılır + Kaynayan suyun içerisine limon suyu eklenir + Itır yaprakları çıkarılır + Blender yardımı kıvam verilir + Soğutma işlemleri gerçekleştirilerek üretilmektedir.

Buluş konusu Pitaya Meyveli Itır Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi olup özelliği ; Pitaya Meyveli Itır Çiçekli Marmelat Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% Kütlice) %50 pitaya meyvesi , %30 şeker , %13 su , %4 limon suyu , %3 ıtır çiçeği yaprağı şeklinde olmasıdır.

5

10

15

20

25

30