

ÖZET

Tarçınlı Ve Karanfilli Yoğurt Ve Üretim Yöntemi

5 Buluş, gıda sanayisinde standart yoğurt ve yoğurt üretiminden farklı olarak, karanfil, çubuk tarçın, limon kabukları ve portakal suyunun eklenmesi ile elde edilen Tarçınlı Ve Karanfilli Yoğurt Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde yoğurt çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlıya faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir. Tarçınlı Ve Karanfilli Yoğurt Ve Üretim Yöntemi için
10 önerilen bileşimleri; (% kütlece); Tarçın çubuğu %2, karanfil %2, Limon kabuğu % 1, Portakal suyu %8, şeker %2, % 2 starter kültür, % 83 süt şeklindedir.

15

20

25

30

İSTEMLER

1. Buluş Tarçınlı Ve Karanfilli Yoğurt Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; yoğurt
5 üretimine karanfil, çubuk tarçın, limon kabukları ve portakal suyunun genel karışıma ilave edilerek üretilmiş olmasıdır.

2. İstem 1’de bahsedilen Tarçınlı Ve Karanfilli Yoğurt Ve Üretim Yöntemi olup
özelliği; Tarçınlı Ve Karanfilli Yoğurt Ve Üretim Yöntemi için önerilen
10 bileşimlerin; (% kütlece); Tarçın çubuğu %2, karanfil %2, Limon kabuğu %
1, Portakal suyu %8, şeker %2, % 2 starter kültür, % 83 süt şeklinde
olmasıdır.

15

20

25

30

TARİFNAME

TARÇINLI KARANFİLLİ YOĞURT VE ÜRETİM YÖNTEMİ

5 Teknik Alan

Buluş, gıda sanayisinde standart yoğurt ve yoğurt üretiminden farklı olarak, karanfil, çubuk tarçın, limon kabukları ve portakal suyunun eklenmesi ile elde edilen Tarçınlı Ve Karanfilli Yoğurt Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde yoğurt çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlığa faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir.

Tekniğin Bilinen Durumu

Yoğurt, besin değeri yüksek, laktik asit fermentasyonu sonucunda elde edilen ve canlı laktik asit bakterileri içeren fermente bir süt ürünüdür.

TSE ye göre fermentasyonda spesifik olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*'un simbiyotik kültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürünüdür.

Yoğurt, besin değeri yüksek, laktik asit fermentasyonu sonucunda elde edilen ve canlı laktik asit bakterileri içeren fermente bir süt ürünüdür. *Lactobacillus bulgaricus* süttten yoğurt yapmak için kullanılan birkaç bakteri türünden biridir.

Karanfil, Karanfilgiller familyasından çok yıllık, otsu, hoş kokulu genel olarak süs çiçeği olarak yetiştirilen, 20-40 santime kadar büyüyen bir bitki. Çok fazla çeşide sahip olan karanfil çiçeğinin türlerine göre göre faydaları da vardır. Hatta ilaç sanayisinde şurupların içine kullanıldığı bilinmektedir. Ateş düşürür, terletir, iştah açar, mide üşütmesinden doğan şikayetleri giderir. Balgam söktürür. Öksürük kesicidir.

Yemek pişirmede ve çeşitli amaçlarla kullanılan karanfil, Dünya çapında en çok kullanılan baharatlardan biridir. Yağ yapımında antiseptik olarak ve hatta sağlık

açısından faydalar eklemek için kullanılır. Eugenol isimli bileşikten gelen çok güçlü bir aromaya sahiptir. Tat olarak kattığı faydaların yanı sıra ek olarak da birçok hastalıkta tedavi edici olarak kullanılan ilaçlarda ve pek çok sağlık alanında yararları da vardır. Bu yardımların arasında sindirime yardımcı olması, antimikrobiyal etkilere karşı koruyucu özelliği, kansere karşı savaşması, karaciğeri koruması, vücudun bağışıklık sistemini arttırması, diyabet yani şeker hastalığının kontrollü bir şekilde etkilerinin azaltılması, kemik yoğunluğunun artışı, anti mutajenik özellikleri ve baş ağrısını engellemesi ile birlikte afrodizyak özellikleri de bulunmaktadır.

10

Karanfil, A vitamini, potasyum, kalsiyum ve magnezyum minerallerinden zengindir.

15

Tarçın, defnegiller familyasından anavatanı Güney ve Güneydoğu Asya olan, yaprak dökmeyen aromatik kokulu ağaç cinsidir. Latince adı cinnamomum zeylanicum olan bu şifalı bitki, ülkemizde yörelere, bölgelere göre farklı isimlerle anılmaktadır. Çoğu bölgede darçın, boru tarçın, şerbet kokusu, tatlı kabuk, lohusa kokusu, darçın ve darşın gibi adlarla da anılmaktadır. Harika kokusu ve nefis tadı bulunan tatlıların vazgeçilmezi olan faydaları da saymakla bitmez. Kolesterolü düşürür. Şeker yani diyabet hastaları için faydalıdır. Kan şekeri ve kolesterol oranını dengeler. Lif, demir, kalsiyum gibi mineraller ve çeşitli tanenler içerir. Kalsiyum ve diğer mineralleri içermesi sebebiyle özellikle kolon kanserine karşı koruyucudur. Lösemi yani kan kanserine karşı da koruyucu etkisi vardır.

20

Tarçın, potasyum, kalsiyum, demir ve lif açısından zengindir.

25

Portakal, turunçgillerden, Akdeniz ülkelerinde bol yetiştirilen, genellikle boyu 3–4 metre olan, çok dallı, yaprakları sert, irice, dayanıklı ve düz kenarlı, değerli bir meyve ağacı. Bu ağacın kabuğu biraz pütürlü, kırmızıya çalan sarı renkli, toparlak ya da söbe, içi sarımtırak renkli ve dilimli, bol sulu meyvesi.

30

Limon kabuğunda bulunan limonen ve salvestrol Q40 bileşenleri kanserli hücrelerle savaşır. Kabukta bulunan polifenol flavanoidler, LDL kolestrolu düşürür.

- 5 Tarçınlı karanfilli Yoğurt, gıda sanayinde yoğurt çeşitliliğini artırmak ve geleneksel tadın dışında güzel tat ve kokulu bir ürün elde edilmiş olup aynı zamanda Lif, A vitamini C vitamini ve potasyum yönünden güçlendirecek, antioksidan içeren besin öğeleri ile desteklenerek fonksiyonel bir ürün elde edilmiş olacaktır.

10

Buluşun Tanımı

- Başvuru konusu Tarçınlı Ve Karanfilli Yoğurt Ve Üretim Yöntemi; yoğurt üretimine karanfil, çubuk tarçın, limon kabukları ve portakal suyunun genel 15 karışıma ilave edilerek üretilmektedir.

Üretim akış şeması aşağıdaki gibidir.

Tarçınlı Ve Karanfilli Yoğurt Ve Üretim Yöntemi

20

Limon kabukları rendelenir.



Tarçın çubuğu, karanfil, limon kabuğu rendesi şeker ile portakal suyu içerisinde kaynatılır.



25

Lezzetlerin suya geçmesi ve kıvam alması beklenir



Süzülüp, soğutulur

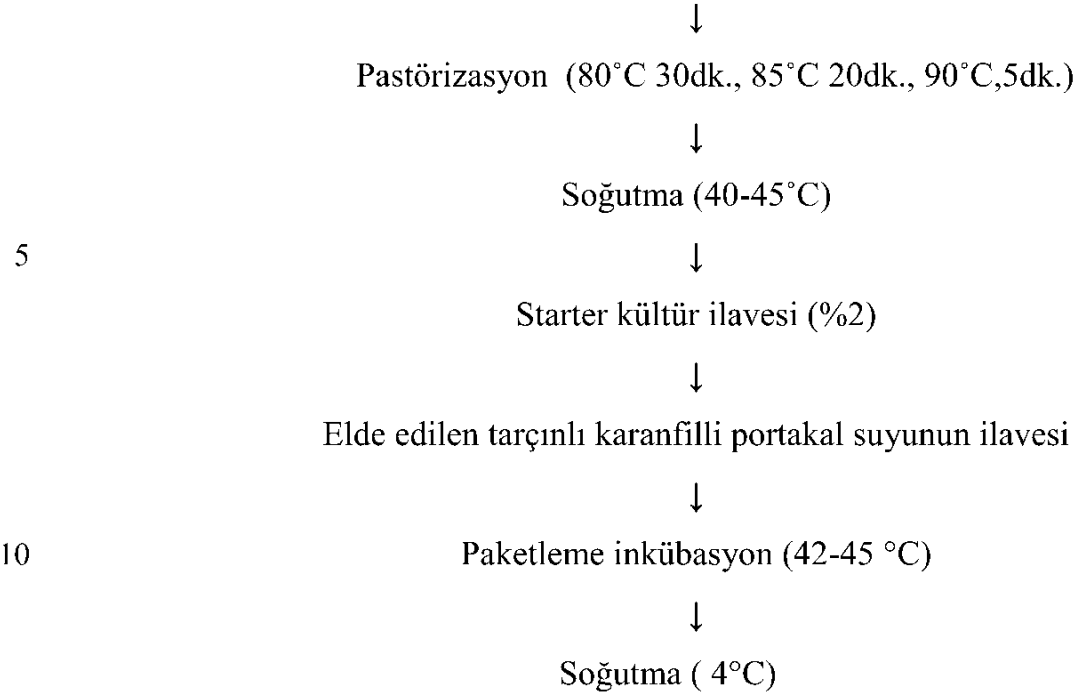


Çiğ süt standardizasyon

30



Homojenizasyon (55-65°C)



15 Tarçınlı Ve Karanfilli Yoğurt Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (%
kütlege); Tarçın çubuğu %2, karanfil %2, Limon kabuğu % 1, Portakal suyu
%8, şeker %2, % 2 starter kültür, % 83 süt şeklinde oluşmaktadır.

20

25

30