

## **ÖZET**

### **SÜRÜLEBİLİR KIVAMDA KREM PEKMEZ ÜRETİM YÖNTEMİ**

- 5 Buluş konusu, farklı meyvelerden elde edilen katı pekmezden daha düşük kıvamda ve tahin gibi farklı gıdalarla kolayca karışabilen, sıvı pekmez tat ve kokusunda, daha önce kristalleşen pekmezin sıvı pekmeze katılarak karıştırılması sonucunda geliştirilmiş, bisküvi, çikolata gibi ürünlerde de kullanılabilen, kristalize olmuş pekmez ve sıvı pekmezin belirli aşamalardan geçerek karıştırılması ile uygulanan sürülebilir
- 10 kıvamda krem pekmez üretim yöntemi ile ilgilidir.

## İSTEMLER

1. Buluş, farklı meyvelerden elde edilen katı pekmezden daha düşük kıvamda ve tahin gibi farklı gıdalarla kolayca karışabilen, sıvı pekmez tat ve kokusunda, daha önce kristalleşen pekmezin sıvı pekmeze katılarak karıştırılması sonucunda geliştirilmiş, bisküvi, unlu mamuller, gofret, çikolata kaplamalı ve dolgulu gıda maddelerinde bileşen olarak kullanılabilen, sürülebilir kıvamda krem pekmez üretim yöntemi ile ilgili olup, özelliği; yöntemine ait aşağıdaki işlem basamaklarını içermesi ile karakterize edilir:
- Üzüm, keçiyoynuzu, dut gibi farklı meyvelerden elde edilen sıvı pekmeze, %0 ile %20 arasında kristalize edilmiş pekmez veya bal ilave edilir,
  - 4°C ile 20 °C arasında sıcaklık altında karıştırma işlemi uygulanır,
  - Karıştırma işlemi saatte bir veya iki saatte bir olmak üzere aynı sıcaklık altında devam eder,
  - Karışım kristalize olarak krem hale getirilir.

## TARİFNAME

### SÜRÜLEBİLİR KIVAMDA KREM PEKMEZ ÜRETİM YÖNTEMİ

#### 5 Teknik Alan

Buluş, farklı meyvelerden elde edilen katı pekmezden daha düşük kıvamda ve tahin gibi farklı gıdalarla kolayca karışabilen, sıvı pekmez tat ve kokusunda, daha önce kristalleşen pekmezin sıvı pekmeze katılarak karıştırılması sonucunda geliştirilmiş, bisküvi, çikolata gibi ürünlerde de kullanılabilen sürülebilir kıvamda krem pekmez üretim yöntemi ile ilgilidir.

#### Buluşun Altyapısı

Pekmez, üzüm, keçiboynuzu, dut gibi farklı meyvelerden geleneksel veya teknolojik yöntemler kullanılarak elde edilen bir gıda maddesidir. Özellikle kış aylarında tüketilen pekmez, içerisinde çeşitli vitaminler ve karbonhidrat bulundurması ile insan vücuduna önemli katkı sağlamaktadır. Bu besin değerlerine sahip olması ile pekmez, vücut direncini, bağışıklık sisteminin direncini artırıcı ve güçlendirici özelliği sayesinde hastalıklara karşı koruyucu bir görev üstlenmekte ve kan yapıcı özelliği ile bilinmektedir.

Kan yapıcı özelliği ile halk arasında bilinen pekmezin üzüm, dut, keçiboynuzu ve hurma gibi birçok çeşidi bulunmaktadır. Pekmezin insan sağlığına sağladığı faydalardan biri de karaciğeri temizleyerek damarları açmak ve kalan basıncı dengelemektedir. Hastalık aşamasında ise iyileşme sürecini hızlandırmaya yaramaktadır. Mide rahatsızlıklarının tedavisinde ise destekleyici özelliğe sahiptir. Aynı zamanda iltihap söktürücü özelliği ile öksürüğü kesme ve balgam söktürme gibi birçok faydası bulunmaktadır.

Günümüzde pekmez mutfaklarda sıvı ve katı olmak üzere iki halde bulunmaktadır. Sıvı pekmez, suyu çıkarılan dut ve üzüm gibi meyvelerin konsantre edilmesi ile oluşan bir besindir. Katı pekmez ise sıvı pekmeze pudra şekeri, yumurta akı ve bazı kıvam verici katkı maddelerinin eklenmesi daha sonrada karıştırılması ile elde edilen

akıcılığı olmayan bir besindir. Sıvı pekmezin akıcılığının çok fazla ve katı pekmezin de oldukça katı bir besin olması sürüle bilirlüklerinin zor olduğunu göstermektedir.

Mevcutta yer alan bu pekmez türlerinin aksine söz konusu buluş sürülebilir kıvamda krem pekmez üretim yöntemi ile akışkanlık ve kıvam açısından sıvı ve katı pekmez arasında, sıvı pekmeze göre daha kıvamlı bir pekmez geliştirilmektedir. Buluş, sürülebilir kıvamda krem pekmez üretim yöntemi ile geliştirilen pekmezin sürüle bilirlüğünün sıvı pekmeze göre çok daha iyi olması tüketimini kolaylaştırmaktadır.

Söz konusu yöntem sırasında sadece önceden kristalize olmuş eski pekmez kullanılması da besleyicilik ve tat açısından önemli farklılığa sebep olmamaktadır.

Buluş konusu yöntem ile elde edilen pekmez, krema gibi bisküvi, kek ve çikolata gibi ürünlerde de gerek tahin ile karışım halinde gerekse de kendi başına krema yerine farklı amaçlarla kullanılmaktadır.

### **Buluşun Açıklanması**

Buluş konusu, sürülebilir kıvamda krem pekmez üretim yönteminde kristalize olmuş pekmez ve sıvı pekmez kullanılmaktadır. Sürülebilir kıvamda krem pekmez üretim yöntemine ait işlem basamakları aşağıdaki gibidir:

- Üzüm, keçiboynuzu, dut gibi farklı meyvelerden elde edilen sıvı pekmeze, %0 ile %20 arasında kristalize edilmiş pekmez veya bal ilave edilir,
- 4°C ile 20 °C arasında sıcaklık altında karıştırma işlemi uygulanır,
- Karıştırma işlemi saatte bir veya iki saatte bir olmak üzere aynı sıcaklık altında devam eder,
- Karışım kristalize olarak krem hale getirilir.

Buluş konusu yöntem ile elde edilen pekmez doğrudan tüketilebilen ve bisküvi, unlu mamuller, gofret, çikolata kaplamalı ve dolgulu gıda maddelerinde bileşen olarak kullanılabilen bir gıda maddesidir. Pekmezin sürülebilir kıvamı, eklenen kristalize pekmezin miktarı ve karıştırılma süresi ile sıcaklık miktarına bağlı olarak değişmektedir.

Söz konusu buluş, sürülebilir kıvamda krem pekmez üretim yöntemi ile sıvı pekmezden akıcılığı daha az olan bir pekmez geliştirilmektedir. Buluş konusu yöntem, üzüm, dut, keçiboynuzu, ardıç kullanılarak yapılmış pekmezle de uygulanabilmektedir.

5

Buluş, sürülebilir kıvamda krem pekmez üretim yöntemi ile elde edilen sürülebilir krem pekmez, katı pekmeze göre daha sıvı, ekmeğe ya da herhangi bir gıda malzemesine kolay sürülebilmektedir. Sürülebilir kıvamda krem pekmez üretim yönteminde kristalize olmuş pekmez, sıvı pekmezin kıvamının yoğunlaşmasında tohum görevi görmektedir. Buluş konusu yöntemde en etkin adım ise sıvı pekmezin sahip olduğu şeker kristallerinin kristalize edilmesi ile pekmez kıvamı yoğunlaştırılmaktadır.

10

Teknikte uzman bir kişinin buluşta ortaya konan yeniliği, benzer yöntemler kullanarak da ortaya koyabileceği ve/veya bu yöntemi ilgili teknikte kullanılan benzer amaçlı diğer alanlara da uygulayabileceği açıktır. Dolayısıyla böyle yöntemlerin yenilik ve özellikle tekniğin bilinen durumunun aşılması kriterinden yoksun olacağı da aşikârdır.

15

20