

ÖZET**PIZZA ÇEŞNİLİ NOODLE**

5

Buluş, gıda sektöründe yer alan bu buluş market raflarında ve çeşitli online satış mecralarında bulunan hem makarna hem pizza hamuru hissiyatı yaşatan noodle keki ile birlikte pizza sosu ve çeşnisini içeren Pizza Çeşnili Noodle ile ilgilidir.

10

Şekil - 1

İSTEMLER

1- Buluş, gıda sektöründe yer alan, market raflarında ve çeşitli online satış mecralarında bulunan, Pizza Çeşnili Noodle ile ilgilidir. Buluşun özelliği; pizza hamuru olarak kullanılan noodle kekini (10) içermesi ile karakterize edilir.

2- İstem 1'e uygun olarak noodle keki (10) üzerine dökülen, içerisinde; domates, peynir, sucuk, kapa biber ve baharat bulunduran gerçek pizza tat ve kokusuna sahip toz çeşnisiyle birlikte (20) karakterize edilir.

3- İstem 1'e uygun olarak noodle keki üzerine dökülen kuru sebzeler haşlanarak taze sebze formatına getirilir. Bu sebze karışımı, siyah zeytin, yeşil zeytin, mısır taneleri, yeşil ve kırmızı kapa biber gibi kuru sebzeler (30) ile karakterize edilir.

TARİFNAME

PIZZA ÇEŞNİLİ NOODLE

5 TEKNİK ALAN

Buluş, gıda sektöründe yer alan bu buluş market raflarında ve çeşitli online satış mecralarında görülen Pizza Çeşnili Noodle ile ilgilidir.

- 10 Buluş; Noodle, pizza konseptiyle tasarlanarak; Pizza hamuru muadili olarak noodle keki, lezzet verici olarak pizza toz çeşnisi, pizza sebzeleri muadili olarak da çeşitli kuru sebzeler kullanılarak oluşturuldu.

TEKNIĞIN BİLİNER DURUMU

- 15 Kızarmış hazır erişte ; un, su ve alkali tuzların karıştırılması, yoğurulması ve hamurun haddelenip tabaklanmasıyla oluşur. Noodle hamuruna şekil verildikten sonra hamurun içindeki nişastayı jelatinleştirme amacıyla buharla ön pişirme yapılır. Ön pişirmeden sonra palm yağıyla belirli sıcaklık ve zaman ile birlikte kızartılır. Kızartma işlemi, jelatinize edilen erişte şeritlerini kısa sürede kurutmak için yapılan önemli bir proses basamağıdır.
- 20 Son olarak noodle keki soğutucudan geçerek paketlemeye uygun sıcaklığa getirilir.

Çeşitli soslar ve kuru sebzelerle birlikte noodle keki haşlanarak veya sıcak suda bekletilerek tüketilir. Uygun fiyata hızlı bir öğün geçirmek isteyenler için ideal bir lezzettir.

- 25 Gün geçtikçe artan yoğun iş temposu ve hayat şartlarının zorluğu; ekonomik, kullanışlı ve pratik noodleye duyulan gereksinimin artması sonucu mevcut tatların yetersizliği ve yeterince Türk damak zevkine hitap etmemesi teknik alanda bir takım geliştirmeler yapılmasını zorunlu kıldı.

BULUŞUN AMACI

Buluşun asıl amacı yukarıda bahsedilen dezavantajları ortadan kaldırmak ve ilgili teknik alana yeni tatlar getirmek üzere geliştirilen, Pizza Çeşnili Noodle ile ilgilidir.

5

Buluşun amacı, pizzanın farklı bir formda ortaya çıkması. Yapılan araştırmalar sonucunda hamur ürünleri grubunda en çok tercih edilen ürünün pizza olduğu tespit edildi. Fakat pizzanın maliyetinin yüksek olması nedeniyle yalnızca belirli bir kesimin tükettiği görüldü. Bu nedenle pizza lezzetinden de yola çıkarak ucuz ve doyurucu noodle ürününü

10 pizza toz çeşnisi ve pizza sebzeleriyle birleştirerek tüketicilere, farklı bir lezzet sunmak hedeflenir.

Buluşun yapısal, karakteristik özellikleri ve avantajları aşağıda verilen şekiller ve bu şekillere yapılan atıflarla birlikte daha net anlaşılır. Değerlendirmenin şekillerle birlikte

15 yapılan açıklamalar, göz önünde bulundurularak yapılması gerekir.

BULUŞUN ANLAŞILMASINA YARDIMCI OLACAK ŞEKİLLER

ŞEKİL -1; Buluş konusu pizza çeşnili noodle gösteren resim

20

REFERANS NUMARALARI

10. Noodle Kek

20. Toz çeşni

30. Kuru Sebzeler

25

BULUŞUN DETAYLI AÇIKLAMASI

Burada, Pizza Çeşnili Noodle için yapılan çalışmanın daha iyi anlaşılmasına yönelik açıklama yapılır.

5

Şekil 1’de yer alan görsel buluşun konusu olan Pizza Çeşnili Noodle’ye aittir. Bu ürün tüketiciler tarafından en çok tercih edilen klasik pizza lezzetleri (peynir, sucuk, kapy biber, mısır, zeytin) göz önünde bulundurularak tasarlandı. Ar-Ge birimi tarafından geliştirilen pizza toz çeşnisi ve kuru sebzeler (20) noodle kekinin (10) üzerine dökülür.

10

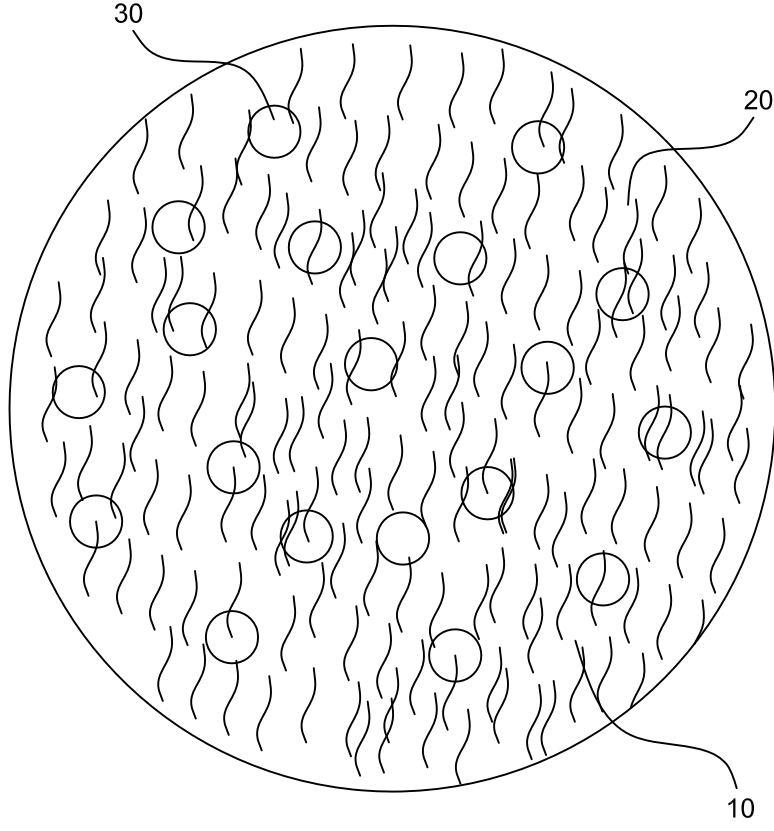
3 dk içerisinde noodle ile birlikte haşlanarak tüketime hazır hale gelir. Toz çeşni (20) ve kuru sebzeler gerçek bir pizza tadı ve kokusuyla tüketiciye farklı bir deneyim sunar. Kuru sebzelerin (30) kullanılması doğal, besleyici ve lezzetli bir pizza soslu noodle elde edilmesini sağlar. Kullanılan kuru sebzeler (30) pizzada bulunan birçok sebzeyi (Siyah zeytin, yeşil zeytin, mısır taneleri, yeşil ve kırmızı kapy biber) barındırır.

15

Bu başvurunun koruma kapsamı, istemler kısmında belirtilmiş olup yukarıda örnekleme amacıyla anlatılanlarla sınırlı tutulamaz. Teknikte uzman bir kişinin ortaya konan yeniliği ve benzer yapılanmaları ilgili tekniğe benzer amaçlı diğer alanlarda kullanabileceği açıktır. Dolayısıyla böyle yapılanmaları yenilik ve tekniğin bilinen durumunun aşılması kriterlerinden yoksun olacağı da aşikârdır.

20

25



Şekil - 1