

ÖZET**Cevizli İncirli Dondurma Ve Üretim Yöntemi**

Buluş, gıda sanayisinde standart dondurma üretiminden farklı olarak genel karışıma oranla kütlece % 5 oranında ceviz, %15 oranında incir ve %15 oranında çay şekeri yerine balın dondurma miksine ilave edilip üretilmiş olan Cevizli İncirli Dondurma Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde dondurma çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlığa faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir. Cevizli İncirli Dondurma Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% kütlece % 20 yumurta sarısı, % 15 incir, % 42,5 süt, % 15 bal, % 2 krema, % 0,2 tuz, % 0,3 guar gam, % 5 ceviz, şeklindedir.

15

20

25

30

İSTEMLER

1. Buluş Cevizli İncirli Dondurma Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; genel karışıma oranla kütlece % 5 oranında ceviz, %15 oranında incir ve %15 oranında çay şekeri yerine balın dondurma miksine ilave edilip üretilmiş olmasıdır.

2. İstem 1’de bahsedilen Cevizli İncirli Dondurma Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; Cevizli İncirli Dondurma Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% kütlece % 20 yumurta sarısı, % 15 incir, % 42,5 süt, % 15 bal, % 2 krema, % 0,2 tuz, % 0,3 guar gam, % 5 ceviz, şeklinde olmasıdır.

15

20

25

30

TARİFNAME

CEVİZLİ İNCİRLİ DONDURMA VE ÜRETİM YÖNTEMİ

Teknik Alan

- 5 Buluş, gıda sanayisinde standart dondurma üretiminden farklı olarak genel karışıma oranla kütlece % 5 oranında ceviz, %15 oranında incir ve %15 oranında çay şekeri yerine balın dondurma miksine ilave edilip üretilmiş olan Cevizli İncirli Dondurma Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde dondurma çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlığa faydalı farklı lezzetler
- 10 sunmak için geliştirilmiştir.

Tekniğin Bilinen Durumu

- Dondurma hoş a giden aroması, tadı ve görünüşü itibariyle pek çok kişi tarafından her mevsim sevilerek tüketilen bir süt ürünüdür. Enerji içeriği fazla
- 15 olmamakla birlikte vitamin ve mineraller yönünden zengin olması beslenme açısından da önemli gıda grubundadır. Dondurmanın sahip olduğu yararı arttırmak için, dondurma formülasyonunda yer alan çay şekeri yerine tatlandırıcı olarak bal ilave edilmiştir.
- 20 Ayrıca formülasyona ilave edilen İncir (*Ficus carica*), anavatanı doğu Akdeniz ve güneybatı Asya (Türkiye'den Afganistan'a kadar) olan, ağaç ya da ağaççık nitelikli bir bitki türü ve bu türün meyvesidir. İncir, dutgiller (*Moraceae*) familyasına dahil olan incir (*Ficus*) cinsinin içerdiği yaklaşık 800 kadar tür içinde ticari öneme sahip meyve veren tek bitkidir. Dişi ve erkek olarak ağaçları
- 25 ikiye ayrılır, aynı ağaç üstünde hem dişi hem de erkek nitelikli organlar bulunmaz. Dişi ağaçların meyvesi büyük ve fazladır, erkek ağaçların ise ufak ve az meyvesi bulunmakla meyvesi dişilerinininki gibi yenilebilir lezzette de değildir ancak tozlaşma için gereklidir. Genelde tozlaşma için pek çok dişi ağacın yakınına sadece bir tane erkek ağaç dikilir. İncir bitkisinin çiçeklerinde tozlaşma
- 30 olayı mazi böcekleriyle gerçekleşir.

Bu olaya "Kaprifikasyon" denir. Meyvelerinin besin değeri yüksektir. Meyvelerin bileşimini %30-40 şeker, A,B,C vitaminleri oluşturmaktadır. 2005 yılı FAO verilerine göre Dünya'da 1.057.000-Ton incir üreilmiş olup, incirin Dünya'daki en büyük üreticisi 280.000 ton ile Türkiye'dir. Bunu 170.000-Ton ile Mısır ve diğer Akdeniz ülkeleri takip etmektedir. Başlıca dış satım ürünüdür. Ege bölgesinde tarımda ön planda yer alır. Türkiye'de en fazla Aydın yöresinde yetiştirilir.

Ceviz, cevizgiller (Juglandaceae) familyasından Juglans cinsinden tek tüysü yaprakları karşılıklı dizilmiş ve aromatik kokulu ağaç türlerinin ortak adı. Kışın yaprağını döken ağaçlardır. Genç sürgünlerin özü bölmelidir. Tomurcuklar az sayıda pullarla örtülmüştür. Yaprakçıkların kenarları bazı türlerde ince dişli, bazılarda ise düzdür (tam kenarlı). Yaprakçık sayısı türlere göre (3) 5-23 arasında değişir. Çiçekler bir evcikli dir. Erkek çiçekler bir önceki yılın sürgünlerinde yan durumlu, aşağıya sarkan kedicik halinde kurul oluşturur. Kurullar dallanmamıştır. Her bir erkek çiçeğin 1 brahte, 2 brahtecik ile 3-4 loplu bir çevre yaprağı (çanak) vardır. Etamin sayısı 7-105 dir.Dişi çiçekler ise yeni sürgünlerin ucunda terminal (tepede) durumlu dik duran 2-8 çiçekli fakir kurullar oluşturur. Dişi çiçeğin de 1 brahte, 2 brahtecik, 4 loplu çevre yaprağı vardır. Bunlar ovaryumla kaynaşmıştır, yalnız uçları serbesttir. Ovaryum alt durumludur; etli kalın 2 stigması oldukça gelişmiştir.

Yüksek miktarda omega3, omega 4 ve omega 6 içerir. Ayrıca yüksek oranda çinko ve potasyum da bulundurur. İyi bir lif kaynağıdır.Dondurmaya ilave edilen bal, incir, ceviz ürünün fonksiyonel bir gıda haline gelmesini sağlayacaktır ve İnsanlar tek bir ürün tükettiğinde birçok yararlı besini vücutlarına almış olacaklardır.

Aynı zamanda çay şekerinin yapısında bulunan glukoz, direk kana karışarak kan şekerini yükseltir ancak balın yapısında bulunan meyve şekeri olan fruktozun kana karışması için öncelikli olarak glukozla dönüşmesi gerekmektedir. Böylelikle kan şekerini daha yavaş yükseltir ve diyabet riskini düşürür.

Buluşun Açıklaması

Başvuru Konusu Cevizli İncirli Dondurma Ve Üretim Yöntemi; Ham maddelerin girdileri (yumurta sarısı+incir+ceviz+süt+bal+tuz+guar gam) + Karıştırma ve ön ısıtma (50-60 °C) + Homojenizasyon (70-75 °C de 140-175 kg/cm²) + Pastörizasyon (72 °C 15 dakika + Soğutma (4 °C) + Olgunlaştırma (0-4 °C de 4-12 saat) +Dolum ve ambalaşlama + Sertleştirme (-25 -30 °C) işlemleri gerçekleştirilerek üretilmektedir.

Cevizli İncirli Dondurma Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% kütlece % 20 yumurta sarısı, % 15 incir, % 42,5 süt, % 15 bal, % 2 krema, % 0,2 tuz, % 0,3 guar gam, % 5 ceviz, şeklinde oluşmaktadır.

15

20

25

30