

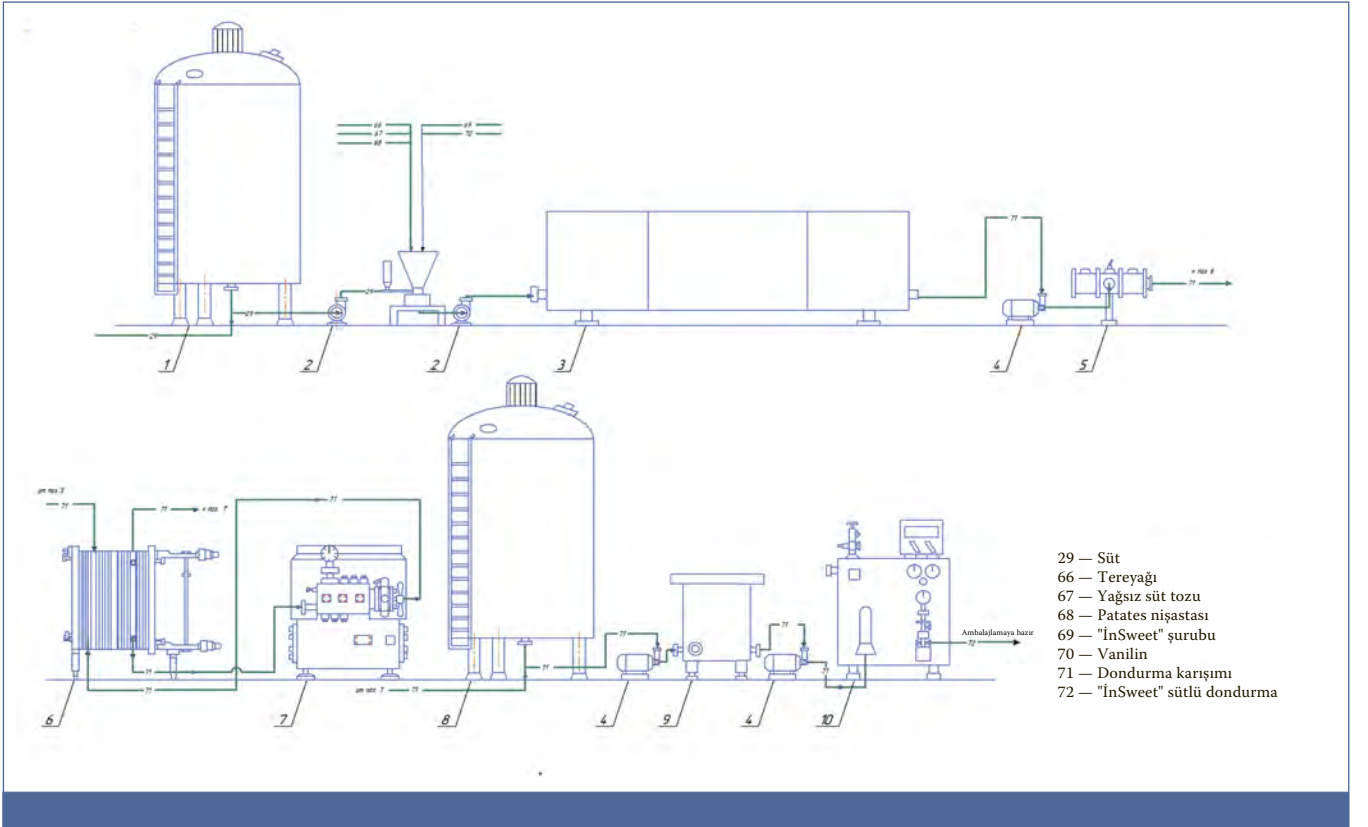
DONDURMA TEKNOLOJİSİNDE ŞEKERE YENİ BİR ALTERNATİF



L. V. Golubeva, Teknik Bilimler Doktoru. E.A. Pojidaeva, Teknik Bilimler Adayı V.I. Zenkin, Voronej Devlet Mühendislik Teknolojileri Üniversitesi (BFYMT)

Günümüzde dondurma üretimini artırmanın önemli bir yolu; düşük yağ ve düşükşeker oranına sahip, sağlıklı yaşam tarzına uygun ürün teknolojilerinin geliştirilmesidir.

Fonksiyonel beslenme endüstrisinin yoğun gelişiminde, yeni nesil fizyolojik fonksiyonel gıda bileşenlerinin kullanım alanı genişletilmektedir. Bu bileşenlerden biri de **"InSweet"** şurubu"dur.



Şurup, "BARS KOZMETİK GIDA SAN. VE TIC. LTD. ŞTİ." tarafından TU 10.89.19-001-53055292-2024 standartlarına uygun olarak üretilmiştir.

Şurup, ilave ön hazırlık gerektirmeden şeker eklenmesi öngörülen teknolojik aşamada uygulanmaya hazırdır ve bu durum teknolojik süreci önemli ölçüde basitleştirir. Zaman, emek ve enerji yönünden üretim maliyetini düşürür.

InSweet Şurubu'nun kimyasal ve fiziksel göstergeleri tabloda sunulmuştur.

Parametre	Standart Değer	Kabul Edilebilir Sapmalar	
		min	max
Katı Madde Oranı, %	En az 80	En az 75	85
Hidrojen Göstergesi, pH	5,6	5	6

Organoleptik göstergeler:

Görünüm – tortusuz ve yabancı içeriklerden arınık şeffaf, viskoz bir sıvı.

Renk – farklı tonlarda sarı.

Tat – belirgin, tatlı. Hafif aroma.

İçerik: Fruktoz şurubu, su, maltodekstrin, sukraloz. Enerji değeri: 292/1222 kcal/kJ.

Geleneksel teknolojiye "***InSweet***" şurubu eklenerek süt bazlı dondurma teknolojisi geliştirildi. (bkz. şekil).

Reçeteye uygun dozlarda hammaddeler karışım için tanka aktarılır. Karışımın tam ve eşit dağılımı için karışım 35–40 °C'ye kadar ısıtılır.

DONDURMA TEKNOLOJİSİNDE ŞEKERE YENİ BİR ALTERNATİF

Filtrelemeden sonra karışım pastörizasyon ve soğutma tesisine aktarılır ve homojenizasyon için 65±2 °C'ye kadar ısıtılır. Homojenizasyon basıncı 12,5 ila 15,0 MPa arasındadır. Karışım, 85 °C'de 50–60 saniye bekletilerek pastörize edilir. Ardından karışım soğutularak olgunlaşır ve dondurma işlemi için hazırlanır.

Dondurma işleminden sonra dondurma paketlenir ve –18 °C'nin altında sertleştirilir.

Tüketicilerin dondurma seçiminde belirleyici faktör organoleptik göstergelerdir. Dondurmanın kalitesini etkileyen önemli bir faktör de kabarma oranıdır.

Taze üretilmiş dondurmada kabarma oranı %71 olarak belirlenmiştir. 1 aylık depolama sonrasında bu oran %5 düşmüştür ve en düşük oran, 3 aylık depolama süresine sahip örneklerde %58 olmuştur.

Elde edilen sonuçlar, "***InSweet***" şurubu ile süt bazlı dondurmanın depolamada yüksek dayanıklılığa sahip olduğunu göstermektedir.

InSweet

TATLANDIRMADA YENİ DÖNEM

Şeker yerine şurup kullanarak şeker maliyetlerinizi **% 50'**ye kadar azaltabilirsiniz.



- DOĞAL
- KRİSTALLEŞMEZ
- KORUYUCU İÇERMEZ
- KOTA GEREKTİRMEZ
- ŞEKER FİYATINDAN DAHA UYGUN
- ŞEKERE GÖRE 10 KAT DAHA TATLIDIR
- 5 KG ŞURUP, 50 KG ŞEKER YERİNE GEÇER.

barsgida.com



Süt ve süt ürünlerde



**Tüm sıvı soslar,
mayonez, ketçap,
marmelat ve
salçalarda**

***Süt ürünleri üreticileri için,
içerikteki şekerin %100'e
kadarını değiştirme imkanı.***