

Gıda Günlüğü

Ziraat Yük.Müh. Gülgün AKBABA

YAZ MÜJDESİ : DONDURMA

Sıcak yaz günlerini, yoğunluğu ile yaşadığımız Temmuz ayında, mevsim özelliklerini de gözönüne alarak büyük küçük hepimizin severek tükettiği bir gıda maddemizi sizlere tanıtmayı, daha doğru bir ifade ile yakinen tanıdığımız bu gıdamızın özelliklerini sizlere aktarmayı amaçladım.

Bu gıdamızın ismi dondurma. Dondurma, kuru madde miktarı artmış olan sütün veya meyve usulününün şeker ve değişik aroma maddeleri ile karıştırılıp dondurulması yolu ile elde edilen bir gıdamız. Ve dondurma yapılırken o kadar çok hammadde kullanılmış ki, bu durum bir çok tipte dondurmanın beğenimize sunulmasına neden olmuştur.

Yukarıda da belirttiğimiz gibi dondurma süt ürünleri veya süt ürünleri olmayan öğelerden imal edilmektedir. Süt ürünlerinden yapılan dondurmalar, ülkemizde en çok tüketilen tipte olanlardır. Bu tip dondurmaların bileşimlerinde yağ, sütün yağsız kuru maddesi, şeker, stabilizatör ve emülgatör maddeleri su, lezzet ve renk veren maddeler bulunmaktadır. Bu tip dondurmaların beslenme değeri ise vitamin ve mineral madde yönünden olduğu kadar, yağ, şeker ve proteinli maddeler yönünden de zengindir. Kolay sindirilebilir olması sevilererek tüketilmelerini sağlamaktadır.

Yurdumuzda imal edilen ve oldukça da rağbet gören bir dondurma da Kahramanmaraş dondurmasıdır. Bu konuda araştırma yapmış olan değerli hocam Prof. Dr. O.Cenap Tekinşen ve Doç. Dr. Abdi Karacabey bu dondurmanın kalitesinin çok daha iyi bir hale nasıl getirilebileceği konusunda bakınız neler söylüyorlar:

“Kahramanmaraş tipi dondurma üretiminde fiziksel ve organoleptik kaliteyi % 0,3 gliserol monostearat, % 0,7 oranında salep (% 75), karboksimetil selüloz (% 17,25), keçiyoynuzu sakızı (% 4,50) ve karragen'den (% 3,25) ibaret stabilizatör karışımından yararlanarak, % 8 yağ, % 10,4 serum kuru maddesi ve % 18 şeker içeren karışımın kullanılmasıyla önemli ölçüde düzeltebiliriz”

Dondurma üretiminde çok önemli bir hususun kullanılan stabilizatör maddeler olduğunu da vurgulayan araştırmacılar, stabilizatörlerin, ürünün kitlesi



nin düzeltilmesi ile yapım ve saklanması sırasında iri buz kristalleri oluşumunun önlenmesi ve erimeyi geciktirerek yapının büyük ölçüde korunmasını sağladığını belirtmektedirler.

Ayrıca kullanılan emülgatör maddelerin üründe yağ globüllerinin kümelenmesini önlemek ve hava kabarcıklarının yeknesak dağılımını sağlayarak arzu edilen köpürme niteliği ile yapı ve kitlesinin düzeltilmesinde etkin roller vardır.

Lezzetli bir dondurmanın kalitesini yapı ve kitlesi ile erimeye karşı gösterdiği direnç belirlemektedir.

Kaliteli bir dondurma, sık, homojen, canlı, parlak ve dayanıklı bir yapıda olmalıdır. Süngerimsi, gevrek, kolayca ufalanabilen, kaba daneli, buzlu, dayanıksız ve çabuk eriyen bir dondurma imal hatasından ve tekniğin iyi uygulanmamasından ileri gelir. Dondurmalar da görülen kumluluk olayı ise laktozun kristalleşmesinden ileri gelen büyük bir kusurdur.

Dondurmanın kuru madde miktarı erime süresine tesir eder. Dikkat ettiyseniz meyveli dondurmalar kısa bir sürede erirken, kuru maddece zengin dondurmalarda erimeye karşı daha fazla bir direnç söz konusudur.

Dondurmada önemli olan bir diğer faktör de renktir. Renk, kullanılan ham maddenin rengiyle ilgili bir husustur. Örneğin çikolatalı dondurmada renk, katılan kakao ve çikolata miktarına göre açık kahverenginden, koyu kahverengine kadar değişen farklılıklar gösterir.

Dondurmalarda görülen yavan tat, bayat tat, fazla tatlılık, yumurta tadı, tereyağ tadı, çürük tadı ve kokusu, karton kutu tat ve kokusu, ekşi tat, acımsı tad, yanık ve hamur tadı arzu edilmeyen durumlardır. Bu durumlarda yine imalat sırasındaki hatalardan, bilgisizlikten kaynaklanmaktadır.

Her köşesi birbirinden güzel olan yurdumuzun Kahramanmaraş iline yolunuz düşerse, sıcakkanlı insanların bir anlamda simgesi olmuş dondurmasını yerinde yemenizi önerir, esenlikler dilerim.