



DONDURMA KUSURLARI

Yapı kusurları

- ▶ **Ufalanan gevrek yapı:**
 - ▶ Düşük kurumadde içeriği
 - ▶ yetersiz stabilizasyon

kepçe daldırıldığında dağılma eğilimi

- ▶ **Yapışkan yapı:**
 - ▶ Stabilizer ve kurutulmuş nişasta şurubunun fazla kullanımı

dondurma erimeye karşı direnç gösterir

- ▶ **Kitle küçülmesi:**
 - ▶ düşük kurumadde oranı
 - ▶ yüksek hacim artışı
 - ▶ uygun olmayan depolama koşulları



Tekstür kusurları

► Tereyağımsı, yağlı tekstür:

Dodndurma eridikten sonra ağızda tereyağı parçalarının kalması ve ağzın yağ tabakası ile kaplanması

yağ oranının yüksekliği
yetersiz homojenizasyon

► Buzlu tekstür:

- Miksin hatalı formüle edilmesi,
 - ısı şoklarının önlenmemesi
 - üretim hataları
- ağızda olağanüstü soğukluk hissi ve buz kristalleri

Tekstür kusurları



- ▶ **Kumlu tekstür:**
 - ▶ Peyniraltı suyu tozunun fazla kullanılması
 - ▶ ürünün ısıl şoklara maruz kalması
 - ▶ depolama süresi
- ▶ **Belirti: İnce sert ve üniform biçimdeki laktoz kristalleri**

Paket kusurları



- ▶ paketin hacminden fazla ya da eksik doldurulması
- ▶ ambalajın iyi kapatılmaması
- ▶ kirli veya ürünle bulaşık paketlerin kullanılması
- ▶ şekli bozuk zarar görmüş ambalajların kullanılması
- ▶ büyük hacimli dondurma paketlerinde üstte parşömen kağıdının bulunmaması



Erime kusurları

► Eriyememe, geç erime:

- Belirti: ürünün oda sıcaklığında 10-15 dakikadan daha uzun süre şeklini koruması
 - Aşırı stabilizer emülsifiyer kullanımı
 - dondurmanın uzun süre depolanması

► Köpüklü erime:

- Belirti: ürün tamamen eridiğinde 0.3-0.5 cm çapında büyük hava kabarcıkları
 - Yumurta sarısının fazla kullanılması
 - miske fazla hava verilmesi



Erime kusurları

- ▶ **Pıhtılı erime:**
 - ▶ Proteinlerin stabilitesini bozan koşullar
- ▶ **Serum ayrılması:**
- ▶ **Belirti:** miks dondurucuya girmeden veya erime başlangıcında dondurmadan mavimsi renkte sıvı sızması
 - ▶ Hammaddedeki tuz dengesinin bozuk olması
 - ▶ olumsuz işleme koşulları
 - ▶ mikse fazla hava verilmesi



Tat kusurları

- ▶ Aroma maddelerinden kaynaklanan kusurlar:
 - ▶ Aroma eksikliği,
 - ▶ aşırı aroma
 - ▶ doğal olmayan aroma
- ▶ Şurup tadı:
 - ▶ Nişasta ve şeker şuruplarının fazla kullanılması (maltımsı, karamel, melas benzeri tat)

Tat kusurları



► Okside tat:

- Kalitesiz hammaddeden üretilmesi
- Bayatlık
- uzun süre depolama

► Asit (ekşi) tat:

- Hammaddelerin ve miksin oda sıcaklığında/kontROLSÜZ koşullarda bekletilmesi
- Belirti: dilde yakıcı tat-ağızda kuvvetli bir duyum)