



# YENİ NESİL DONDURMALAR

# Yeni nesil dondurmalar/ kalıp yöntemi

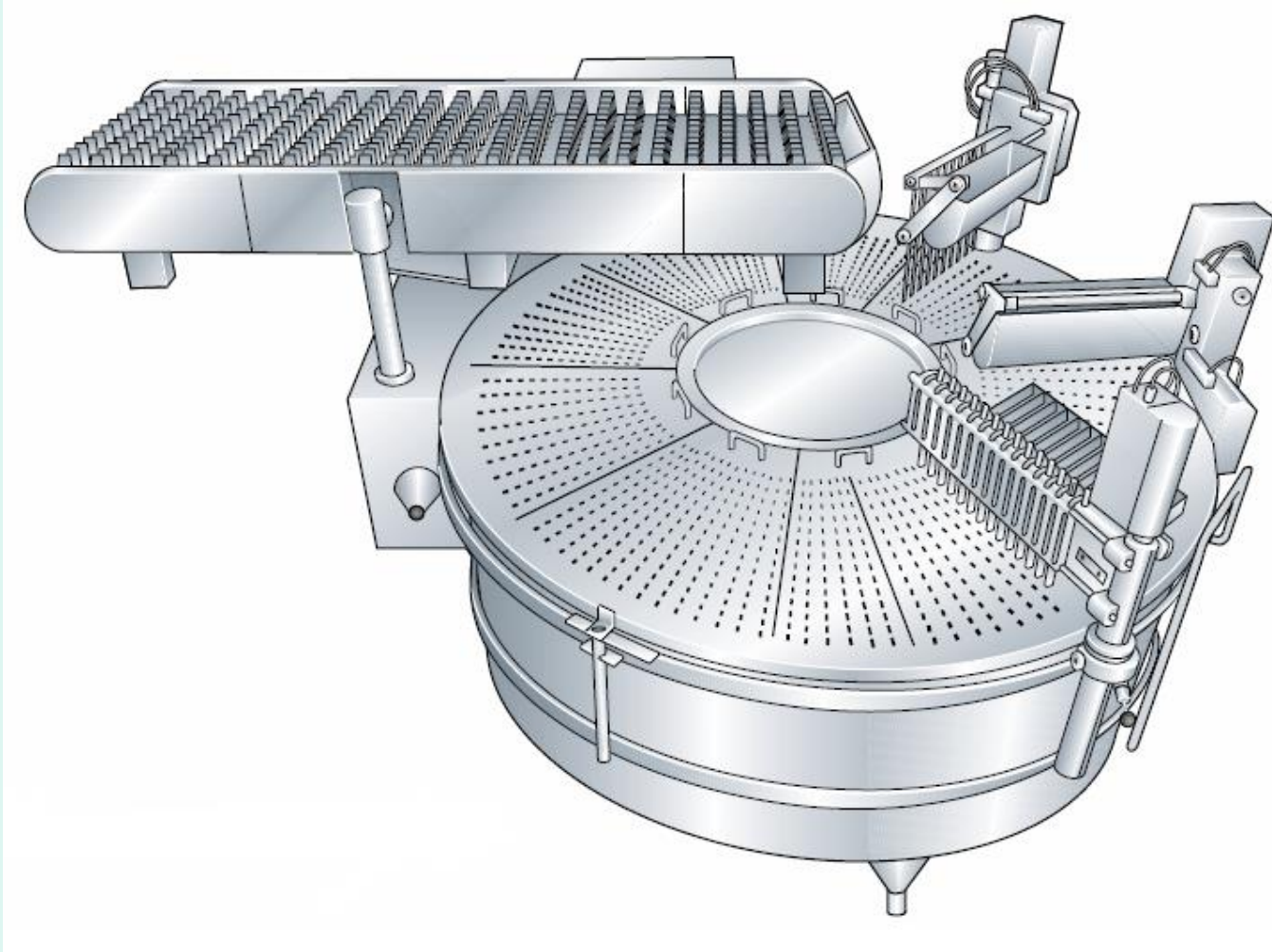


- Endüstrideki gelişmeler karlılığı artırmak için farklı üretim yöntemlerini gündeme getirmiştir
- Girişimci küçük imalatçılar; ürün çeşitliliği, sunum alternatifleri ve pazarlama gibi konularda gelenekselin dışına çıkıp yeni tipte ve yaratıcılık eseri ürünleri tüketici beğenisine sunmuşlar
- Bu tip ürünler sade yada çekici eğlenceli bir biçimde dondurulmuş çubuk, kutu, külah dondurmaları, sade dondurmanın aroma maddeleri, şekerlemeler ile farklı kombinasyonlarını içerir.
- Bu tip ürünlerin üretiminde değişik yöntemler geliştirilmektedir. Ancak temelde kalıp ve ekstrüzyon yöntemi olmak üzere iki şekilde üretim gerçekleştirilmektedir.

## Yeni nesil dondurmalar/ kalıp yöntemi



- düz kenarlı saplı dondurmalar water ice gibi dondurulmuş ürünlerin üretimi
- dondurmanın şekillendirildiği dondurucu kalıplar bulunan özel düzenler kullanılır.
- Dondurucu kalıplar daire şeklinde döner bir tabla üzerine yada hareketli doğrusal bir tabaka üzerine yerleştirilmiştir.



Saplı dondurma üretiminde kullanılan dondurucu (döner tablalı)



## kalıp yöntemi

- Kalıplardan çıkan dondurma diğer bir bölüme geçerek çikolata veya diğer kaplama materyallerine daldırma veya dekorasyon işlemleri gerçekleştirilir ve paketlenir. Ürün oldukça sertleşmiş olduğundan depolamadan önce sertleştirme tünellerine yollanmasına gerek bulunmamaktadır.

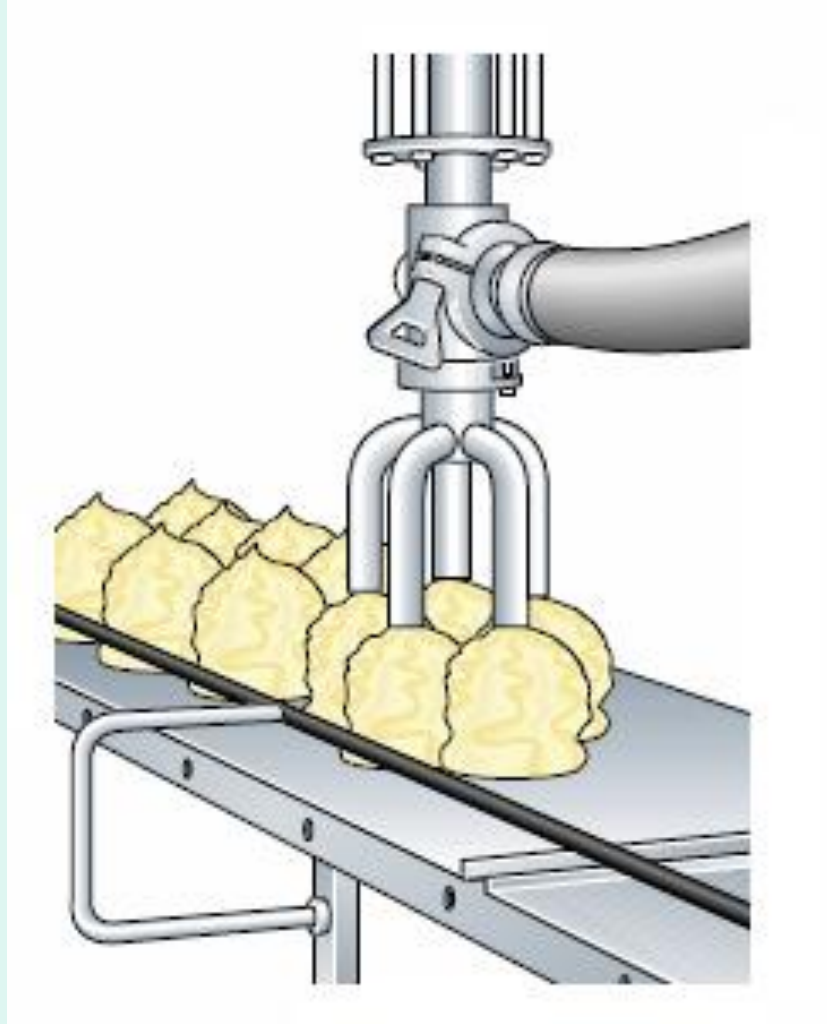
# ekstrüzyon yöntemi



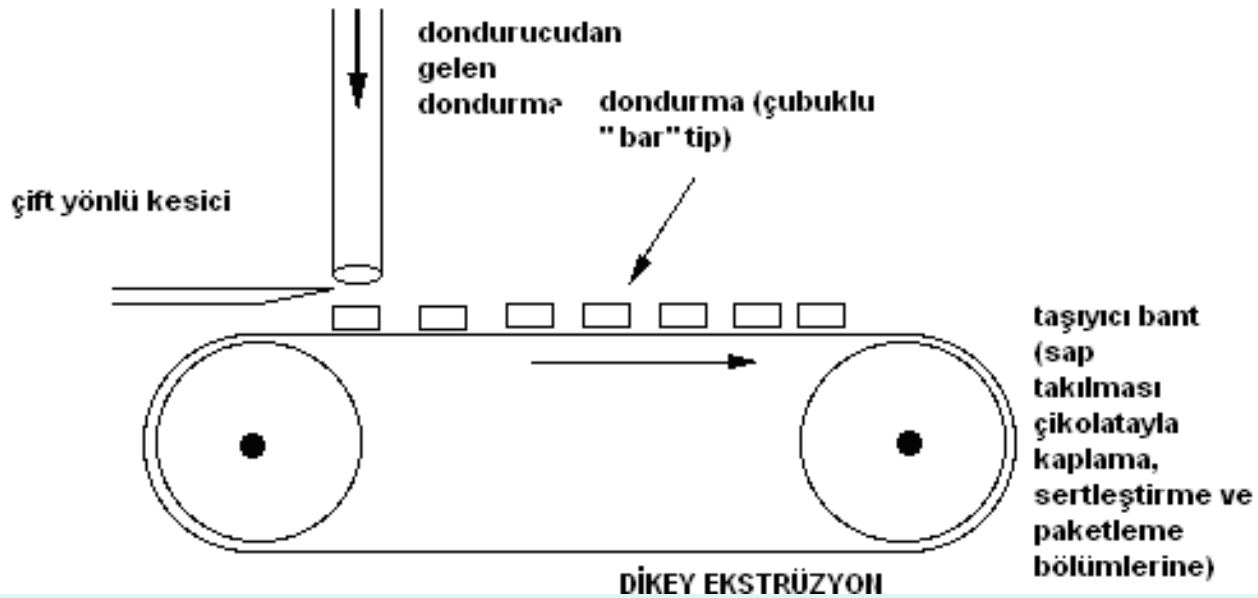
- Eğlenceli şekillendirilmiş sapsız dondurmalar (bar tipi) veya sap takılmış düzensiz kenarlı dondurmalar ancak ekstrüzyon yöntemiyle dondurulmaktadır.

özellikle sapsız olanlarda kalıplardan çekip çıkarma olanağı bulunmamaktadır.

-5.5°C'deki dondurma ekstrüder başlıklarına pompalanır, porsiyonlandıktan sonra sertleştirme odasına gönderilir.



Şekil 8.13. Ekstrüder başlığı



## Ekstrüzyon yöntemiyle dondurma üretimi