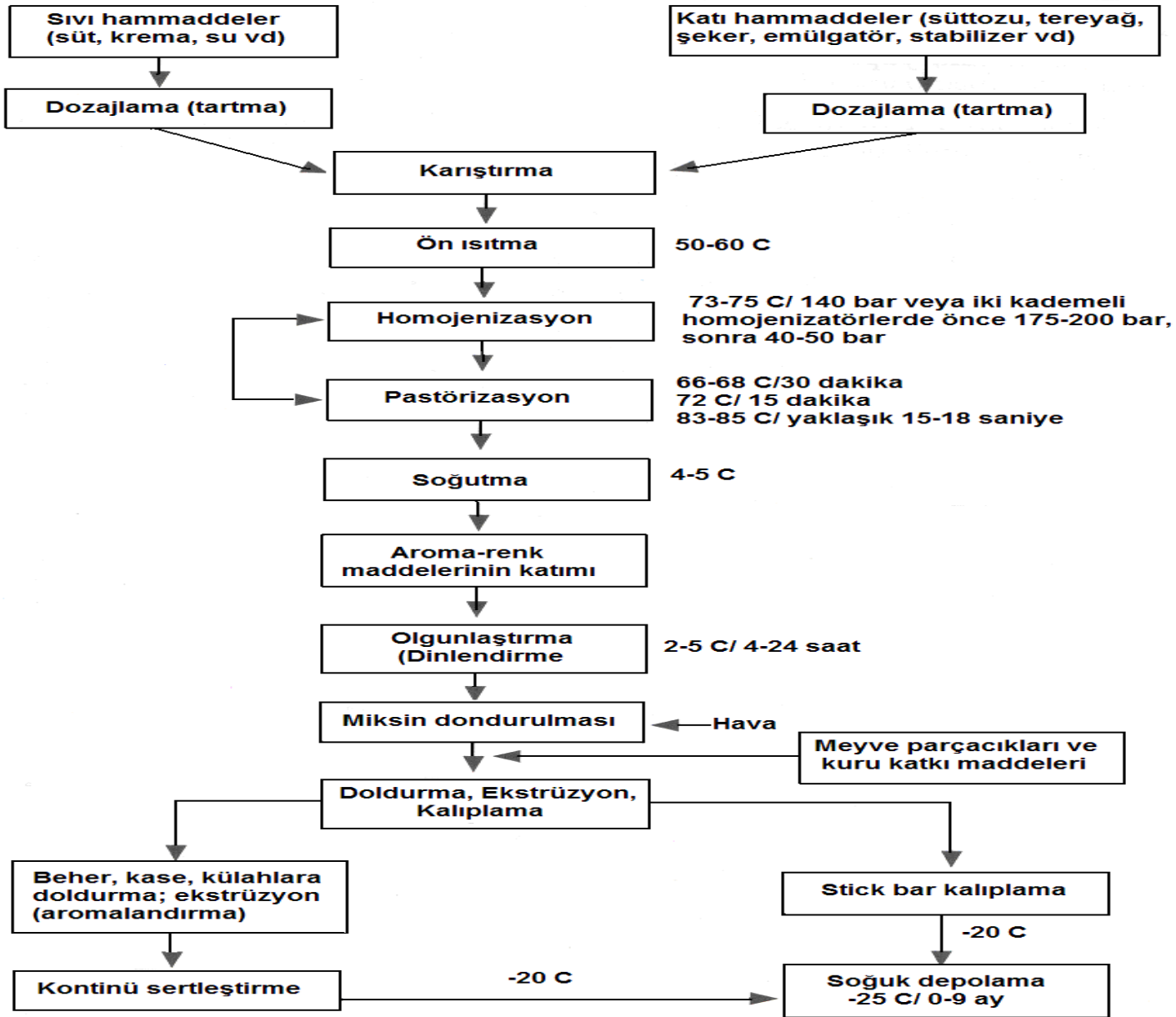




DONDURMA ÜRETİMİ



MİKSİN HAZIRLANMASI

Miksin hazırlanmasında ilk aşama
(1) reçetenin belirlenmesidir.

Reçete neden önemli:

- Bileşim öğelerinin belirli bir oranda ve dengeli olması gerekir
- standart ve tüzüğe uyum
- yapı ve tat kusurlarını önleme
- ekonomiklik tüketici tercihleri



- (2) kullanılacak hammaddeler ve bunların bileşimleri saptanır.
- (3) miks hesapları ile hammaddelerden hangi miktarlarda tartılacağı belirlenir.
- Sade miks vanilya, kahve, nane gibi maddelerle aromalandırılabilir.



- Miktarları belirlenen hammaddeler karıştırıcı paslanmaz çelik kazana ilave edilerek karıştırılır
- sıcaklığı genellikle 50-60°C'dir
- Daha sonra karışım paslanmaz çelik veya bez filtreden süzülür.



- Hammaddeler özelliklerine göre tank, silo, bidon veya küçük poşetlerle gelir ve depolanır.

PAS tozu, süttozu, stabilizer, emülsifiyer, kakao tozu gibi kuru hammaddeler poşetlerle işletmeye gelir ve depolama silolarına alınır.

Bu amaçla özel makinelerden faydalanılarak sıkıştırılmış hava ile tozlar depolara püskürtülür.



Mikse katılacak bütün kuru materyaller tartılarak, sıvı olanlar ise tartım veya ölçüm olarak alınır.

Miktarların tam doğru olarak ölçülmesi hem sabit bir miks bileşimi sağlanması hem de hammaddelerin pahalı olması açısından önemlidir.

Özellikle stabilizer, emülsifiyer, renk ve aroma maddeleri tartılırken hassasiyete dikkat edilmelidir.

Küçük kapasiteli işletmelerde kuru hammaddeler manuel olarak tartılır ve tanka boşaltılır..



Hamaddelerin mikse ilave zamanı, sıcaklığı ve karıştırılma durumu çok önemlidir.

süt, koyulaştırılmış süt, krema gibi bileşenler öncelikle tanka alınır hemen karıştırma ve ısıtma işlemine başlanır,

sıcaklık 43°C'ye gelince meyve şurubu, süttezu, şeker ve harç maddeleri (kakao, yumurta sarısı tozu, stabilizer, emülgatör) eklenir



kuru bileşenlerin topaklaşmasından kaçınmak için tanka eklenmeden önce şekerin bir kısmıyla karıştırılır ve yavaş yavaş ilave edilir.

Genelde stabilizer ve emülgatörler özelliklerine bağlı olarak yüksek sıcaklıklarda (55-65°C) eklenirler,

sodyum alginat önce soğuk suyla karıştırılır, jelatin şekerle karıştırılır ve bu sıcaklıkta eklenir.



Tereyağı ve donmuş kremanın pastörizasyon sıcaklığına ulaşmadan iyice erimeleri sağlanır.

Yağ hammaddeleri eğer soğuk karışıma eklenecekse kristalizasyonu önlemek için 80°C civarında injektörle homojenizasyondan hemen önce eklenmelidir

Renk ve aroma maddeleri çoğunlukla miks dondurulurken ilave edilir.