

ÜSİMP ULUSAL PATENT FUARI '23

22-23 Kasım 2023

BUĞDAYDAN PEYNİR ELDE ETME YÖNTEMİ VE YÖNTEM İLE ELDE EDİLEN PEYNİR

- **Sektör: GIDA TEKNOLOJİLERİ**
- **Fikri Hak Koruma Durumu: TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU**
- **Başvuru/Tescil Tarihi: 004469**
- **Koruma İstenen Ülkeler: TÜRKİYE**

ÖZET

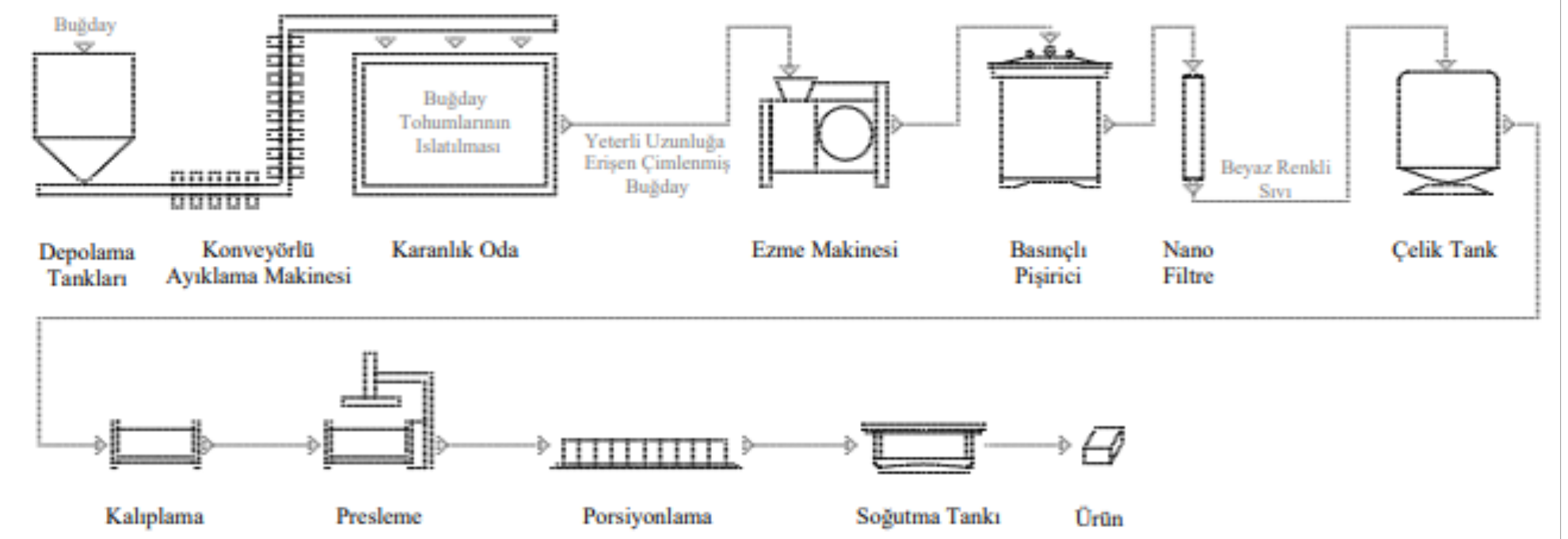
Uğut (sümelek) Sumerlerden bu yana yapılan ve bilinen bir üründür. Buluş, uğuttan (sümelek) elde edilen peynirdir (protein peltesi). Özelliği, beyaz renkte, tatlımsı, vitamin ve mineral açısından zengin, mutfakta her alanda kullanılabilecek, vegan ve vejetaryen (tüm beslenme tipleri) beslenme için de uygun bir üründür.

Uğut (sümelek) Sumerlerden bu yana yapılan ve bilinen bir üründür. Mitolojide Kutsal Düğün Mitos'unda Tammuz ve İnanna'nın ilişkisini tasvir etmek için kullanılır. İlkbahar yağmuru İnanna ve toprak da Tamuz'dur. Birleşmelerinden doğa yeşerir ve bolluk bereket olur. Kızıl renk ise öldürülen Tammuz'un kanıdır. Gelinin yıkanması buğdayın ıslatılmasıdır. Bugün Anadolu'da kullanılan Semeni Göğertmek tabiri de Sumerlerden gelmemiştir.

TANITIM

Uğut Tatlısı'ndan farkı;

- Sadece karanlıkta ve beyaz çimlendirme işlemi yapılması, böylece elde edilecek ürünün yeşil ve acımsı olmasının engellenmesi,
- Elde edilen buğday suyunun/sıvısının/sütünün bir kıvam verici eklendikten sonra uzun süreli bir pişirme işlemine tâbi tutulmaması ve karamelizasyon işleminin gerçekleşmemesi,
- Bu buluşun işlem basamakları sırasında elde edilen buğday suyunun/sıvısının/sütünün insan beslenmesine uygun magnezyum klorür, peynir mayası, asidik çözelti veya alkali çözelti ile kestirildikten sonra, süzülmesi ve preslenmesi işlemlerinin gerçekleştirilmesi.
- Ürünün tatlı değil; protein, vitamin, mineral açısından zengin, tatlımsı, mutfakta her alanda kullanılabilecek ve her beslenme tipine uygun bir peynir benzeri ürün (protein peltesi) olmasıdır.



Beklenti

Buluş, dünya üzerinde en çok üretilen tahıllardan biri olan buğdayın; vitamin, mineral ve protein bakımından zengin yeni bir kaynak olarak kullanılması ve mutfaktaki kullanım alanlarının çeşitlendirilmesine katkı sunmaktadır.

Teknoloji Hazırlık Seviyesi

Analitik ve deneysel kritik fonksiyon ve/veya karakteristik kavram kanıtı

TRL 3