

## **Yoğurt Dondurması Üretimi ve Özellikleri**

Aynur Dağlı, Ayşe Gürsoy\*

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt teknolojisi Bölümü, Dışkapı, Ankara  
\*gursoy@agri.ankara.edu.tr

### **Özet**

Beslenme açısından çok önemli bir yeri olan süt ve ürünlerinin ülkemizdeki tüketimi, son yıllarda artış göstermekle birlikte diğer ülkelerle karşılaştırıldığında oldukça düşük düzeylerde yer almaktadır. Bunun artırılabilmesi ürün çeşitliliği yaratılması ve böylece her zevke hitap edebilen çok değişik ürünlerin piyasada bulunabilmesiyle mümkün olacaktır.

Yoğurt dondurması veya dondurulmuş yoğurt genel olarak süt yağı, süt yağsız kurumaddesi, tatlandırıcı, stabilizer, meyve ve yoğurt içeren miksin dondurulmasıyla elde edilen bir üründür. Fiziksel durumu gereği dondurmaya benzeyen ürün yoğurdun asidik keskin tadı ve dondurmanın serinletici etkisini birlikte taşımaktadır. Dondurulma ve depolama sırasında fiziksel yapıyı koruyabilmek amacıyla yüksek oranda şeker ve stabilizer içermektedir.

Yoğurt dondurması üretiminde değişik yöntemler kullanılmaktadır. Bir yöntemde bileşenler pastörize ve homojenize edildikten sonra yoğurt kültürü ile yaklaşık 4.5 pH'ya kadar inkübe edilmektedir. 4°C'ye soğutulduktan sonra şeker, meyve surupları, stabilizatör ve emülsifiyerler ile karıştırılarak olgunlaştırmaya bırakılmaktadır. Yaklaşık 12 saatlik olgunlaştırmadan sonra % 89-90 hacim artışıyla dondurulmaktadır. Bazen inkübe edilecek karışıma bir miktar şeker de ilave edilebilmektedir. Diğer yöntemde ise dondurma miksi dondurulma işleminden önce konsantre starter kültürle (% 4-6) inoküle edilmektedir.

Dondurma miksinin % 50 oranında yoğurtla karıştırarak ya da yoğurt miktarı toplam miks ağırlığının % 10-20 kadarı olacak şekilde üretim yapılmaktadır. Üretimde meyve kullanılacaksa yoğurt/meyve karışım oranları ürünün fiziksel niteliklerini etkilediğinden yoğurt ve meyve oranının sırasıyla % 65-80 ile % 20-35 olması önerilmektedir. Dondurulmuş yoğurtlarda *S. thermophilus* ve *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus* mikroorganizmalarının canlılığı terapatik imaj açısından oldukça önemlidir. -25°C'de 10 aylık depolama sonucunda starter mikroorganizmalarında inaktivasyon görülmediği belirtilmektedir. Üretimde yoğurt bakterilerinin yanı sıra *L. acidophilus* ve *Bifidobacterium bifidum* da kullanılmaktadır. Araştırmacılar -

Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum

25°C'de 6 ay süreyle depolanan üründe herhangi bir bozukluk görülmediğini belirtmişlerdir.

**Anahtar Kelimeler:** Yoğurt, Dondurma