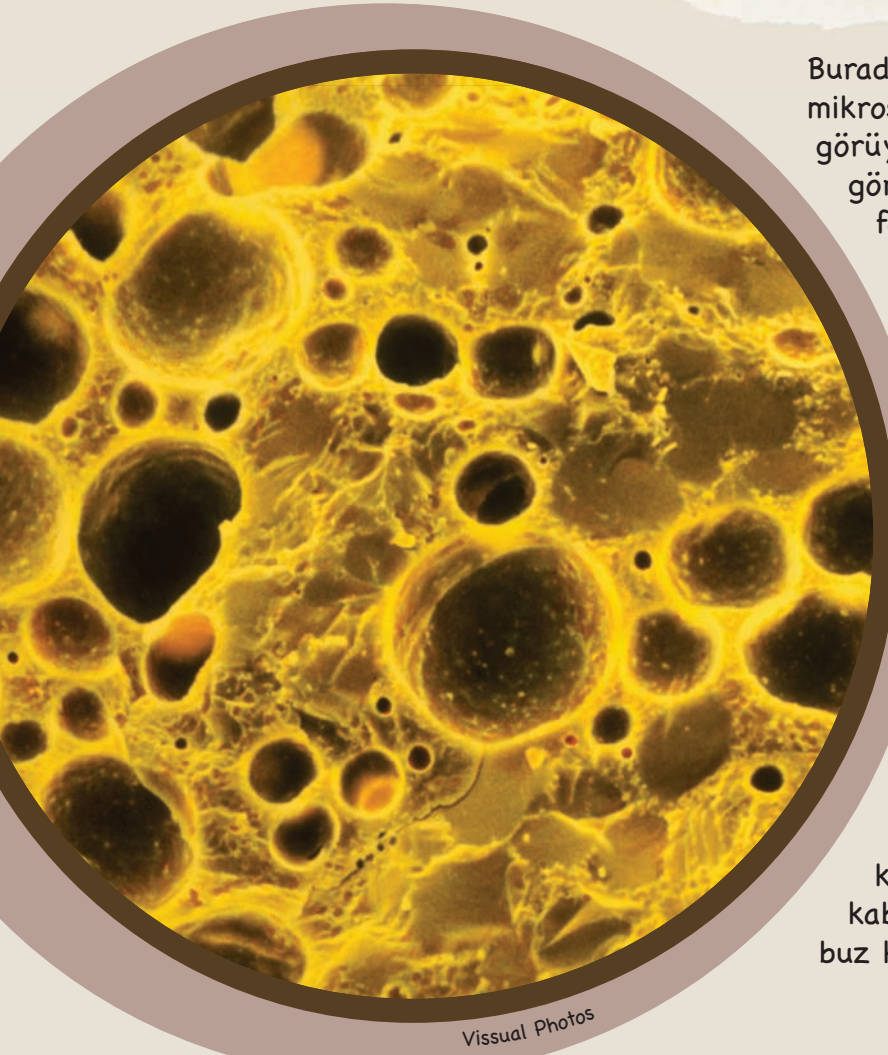


Dondurmanın İçinde Neler Var?

Dondurma yaparken süt, krema, şeker ve su gibi malzemeler kullanılır. Peki bu malzemeler bir araya getirildiğinde nasıl olup da böyle yumuşak, pürüzsüz ve koyu kıvamlı bir tatlı ortaya çıkar.



Burada vanilyalı dondurmanın elektron mikroskobunda çekilmiş bir fotoğrafını görüyorsunuz. Dondurmanın sarı renkte görünmesi sizi yanıltmasın. Bunun nedeni, fotoğrafın özel olarak renklendirilmiş olması. Fotoğraftaki koyu renkli bölümler dondurmanın içindeki hava kabarcıkları. Bu hava kabarcıkları, dondurma yapılırken sürekli karıştırıldığı için oluşur. Bu kadar çok sayıda kabarcık olması dondurmanın aslında köpük yapısında olduğunu gösteriyor. Bu lezzetli köpüğün içinde hava kabarcıklarının dışında, çok küçük buz kristalleri, yağ ve şeker parçacıkları da var. Şeker, dondurmanın içerdiği suyun donma sıcaklığını düşürür. Bu da suyun yalnızca bir kısmının donmasını sağlar. Böylece dondurma bildiğimiz o yumuşak kıvamını alır. İyi bir dondurma yumuşak, pürüzsüz, kaygan ve koyu bir kıvamda olur. Bunu sağlayan, içindeki hava kabarcıklarının eşit olarak dağılmış olması ve buz kristallerinin küçük olmasıdır.

Burcu Çetin
Kaynak

Clarke, C., *The Science of Ice Cream*, 2004.