

Dondurma Nasıl Üretilir?



Dondurma 19. yüzyılın ortalarına kadar genellikle evlerde yapılırmış. Daha sonra çok sevilen bir yiyecek haline gelmiş ve fabrikalarda üretilmeye başlanmış.



Bir dondurma fabrikasında ilk olarak içinde süt, krema ve şeker bulunan bir karışım hazırlanır. Ardından, bu karışım "pastörizasyon" işleminden geçirilir. Pastörizasyonun amacı, karışımın içinde bulunan zararlı mikroorganizmaları yok etmektir. Bundan sonra sıra "homojenizasyon" adı verilen işleme gelir. Homojenizasyon, sütte ve kremada bulunan yağların çok küçük parçalara ayrılmasını sağlar.

Homojenizasyon, bu yağ parçacıklarının karışımın içinde eşit olarak dağılmasına da katkıda bulunur. Homojenizasyon işleminin ardından karışım buzdolabında 4-5 °C'de soğutulup dinlendirilir. Sıra meyve, çikolata, kuruyemiş gibi maddelerin eklenmesine gelir. Bunlar eklendikten sonra karışım dondurma makinelerinden geçirilir. Bu makineler, karışımı bir yandan sürekli karıştırır, bir yandan da dondurur. Bu sayede dondurmanın içinde hava kabarcıkları oluşur. Bu aşamada dondurma henüz kısmen donmuş bir haldedir. Bu haldeyken külahlara ya da kaplara doldurulur. Son olarak da -30°C'de dondurulur ve o bildiğimiz kıvamını alır.

İlk dondurma fabrikası 1851 yılında ABD'de kurulmuş. Ülkemizdeyse 1957 yılında Ankara'da Atatürk Orman Çiftliği Pastörize Süt ve Mamülleri Fabrikası'nda dondurma üretilmeye başlanmış.

Burcu Çetin
Kaynak

<http://www.gidabilimi.com/images/fbfiles/files/DONDURMA.pdf>