

Özge Özmen

Bakliyat Ürünleri Araştırma Geliştirme ve Eğitim Merkezi

1 Özet

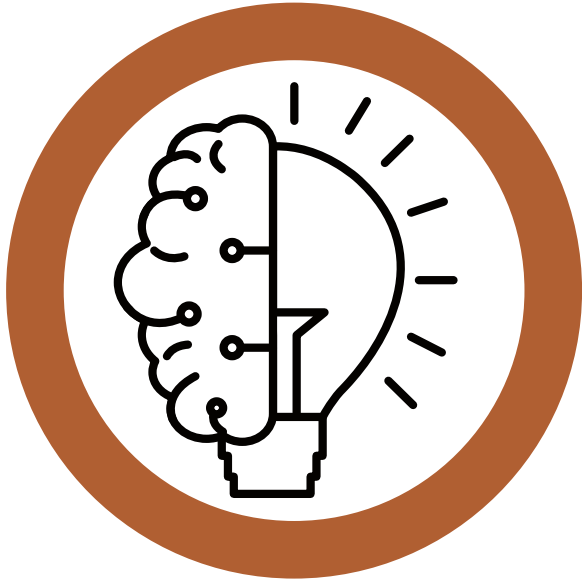
Projede yaygın olarak tüketilen bakliyalardan biri olan fasulye kullanılarak fonksiyonel, bitkisel proteini yüksek, düşük glisemik indeksli, diyabet dostu, alerjen madde içermeyen (yer fıstığı, laktoz vb.), glutensiz, besleyici bitki bazlı sürülebilir inovatif bir ürün geliştirilmesi amaçlanmaktadır. Bu ürün ile dünya genelindeki beslenme trendinin yakalanması ve sürülebilir ürünler içerisinde sağlıklı bir alternatifin oluşturulması istenmektedir. Ek olarak fasulye gibi bakliyatlar geleceğin gıdası olarak adlandırılmaktadır. Bundan dolayı geliştirilecek olan ürünün sürdürülebilir gıda ve tarım uygulamalarına da katkı sağlaması hedeflenmektedir.



2 Kapsam

- Fonksiyonel gıda ürünü: Fasulye kullanılarak fonksiyonel sürdürülebilir bir gıda ürünü geliştirmeyi kapsamaktadır.
- Tüketici tercihleri: Dünya genelinde artan bitki bazlı ürün arayan tüketiciler için yenilikçi bir çözüm sunmayı kapsamaktadır.
- Alerjen, glutensiz ve diyabet dostu: Ürünün alerjen içermemesi, glutensiz ve düşük şeker içeriği ile genel olarak herkesin rahatlıkla tüketebileceği bir seçenek oluşturmaktadır.
- Yenilikçi ve özgün: Fasulye kullanılarak daha önce çalışılmamış bir ürünün geliştirilmesi hedeflenmektedir. Bu hedef projeye özgünlük katmakta ve Ür-Ge alanına yeni bir kapsam sağlamaktadır.

3 Sanayiye Katkısı



4 Metot

- Fasulye tanelerine ön işlem uygulanması
- Ön işlem uygulanmış fasulye tanelerinin öğütülmesi ve un eldesi
- Fonksiyonel sürülebilir ürün formülasyonlarının ön deneme ile belirlenmesi
- Belirlenen ürün formülasyondaki bileşenlerin karıştırılması
- Sürülebilir ürüne aroma ilavesi
- Sürülebilir ürünün dolumu ve depolanması
- Tüketici beğeni testinin yapılması.

5 Amaç

- Sürdürülebilir tarım, iklim değişikliğine dayanıklı ve daha az su isteyen ürünler
- Bitkisel protein
- Yenilikçi bitki bazlı ürün geliştirme ve fasulyeye yeni kullanım alanları sağlama
- Hedeflenmiş tüketici grupları
- Glutensiz ve yüksek besin değeri sağlayan ürünler
- Düşük glisemik indeksli ve alerjen içermeyen ürünler
- Sağlıklı ve fonksiyonel çikolata alternatifi
- Tüketici davranışları ve ürün değerlendirmesi

