

OMÜ bilim insanından yoğurma makinesi

YÜZDE 100 ÇAVDAR EKMEĞİ

OMÜ'de, tahıl teknolojisi alanında çalışan Doç. Dr. Münir Anıl tarafından tasarlanıp patenti alınan 'hamur yoğurma makinesi' ile artık yüzde 100 çavdar unundan ekmekek yapılabilir

BÜĞÜYÜ'nden yapılan ekmeğe alternatif olarak yüzde 100 çavdar unundan da ekmekek yapmak için kolları sıvayan Çukurova Mayıs Üniversitesi (OMÜ) Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Münir Anıl, laboratuvar ortamında bir hamur yoğurma makinesi tasarladı. Yapılan bu çalışma, uluslararası patent ve buluş yarışmasında ödül kazandı. Piyasada bulunan çavdarlı ekmekeklerin yüzde 100'unun çavdar unundan yapılmadığını belirten Doç. Dr. Münir Anıl, "Bu çalışmamızla hedefimiz yüzde 100 çavdar unundan ekmekek yapmaktır" dedi.

BUGDAYA KURŞI ALTERNATİF ARAYIŞI

Yapılan çalışmanın patentlenmesi sonucunda ticarileşme aşamasında olduğunu ifade eden Doç. Dr. Münir Anıl, "Tahıl teknolojilerinde çalışmamızın sebebi buğdayın ekolojik faktörlerden, özellikle kuraklıktan çok yüksek oranda verim açısından etkilendiğini görüyoruz. Bunun yanında alternatif arayışlar da var. Çavdar bütçesinin buğdaya alternatif olabileceğini düşünüyoruz. Çünkü çavdar bütçesinin buğdaya göre



ekolojik istekleri daha düşük seviyelerdedir. Buğdayda hakim olan gluten denilen protein içerisinde iki fraksiyon vardır. Bu iki fraksiyondan bir tanesi pozitif, diğeri negatif yükledirler. Zıt yüklerin birbirini çekmesi sonucu hamur oluşluğunu biliyoruz. Ama çavdar proteini fraksiyonları bu elektrostatik güçten mahrumdur. Yani yüksüzdürler" diye konuştu.

ULUSLARARASI BULUŞ FİYATINDA ÖDÜL

Piyasada bulunan çavdarlı ekmekeklerin yüzde 100 çavdar unundan yapılmadığını da

söyleyen Anıl, "Bizim işimiz yüzde 100 çavdar unundan ekmekek yapmaktır. Sadece çavdar unundan ekmekek yaptığımızda normal ekmekek kadar kabarmaz ve istediğimiz ekmekek kalitesinde de olmaz. Bununla ilgili çalışmalarımız sonucunda patentini aldığımız bir fikrimiz ve yoğurucu modelimiz vardır. Tamamen çavdar unundan öncelikle hamur, sonrasında ekmekek yapabilecek bir yoğurucu elde ettik. Tabii bunun mantığı yoğurma ortamında elektriksel alan oluşturmaktır. Bu patent çerçevesinde ortama yoğun bir şekilde negatif ve pozitif elektrik yükleri yoğun bir şekilde yoğurucuya veriyoruz. Böylelikle fraksiyonlardan birinin pozitif, diğeri negatif olmasını sağlıyoruz. Birbirinin çekim gücünden hamurun oluşmasını gerçekleştiriyoruz. Üniversitemiz Teknoloji Transfer Ofisi (TTO) yetkilileri projemizi yarışmaya götürdüler. İstanbul'da düzenlenen 'Uluslararası Buluş Fuarı'nda yarışmaya girerek üçüncülükle bronz madalya kazanmış olduk. Üniversitemiz bu ürünü ticarileştirme aşamasına götürmeye çalışıyor. Patent alınması değerlidir ama patentin ticarileşmesi çok daha değerlidir" dedi. İHA