



TİTO ÇÖVEN EKSTRAKTI

Çöven otu (Gypsophila), karanfilgiller familyasına ait, haziran temmuz aylarında beyaz çiçekler açan, 50-60 cm yüksekliğinde çok dallı, çok senelik, kazık köklü, otsu bir bitkidir. Yaprakları soluk yeşil renkli ve sapsız olan çöven otunun köklerinin dövülmesinden çöven elde edilir.

Çöven, Türkiye'nin ihrac ettiği ürünlerden biridir. Yurdumuzda yetişen yaklaşık 50 çöven türünden, 5 tanesi ekonomik öneme sahiptir. Genellikle Orta ve Doğu Anadolu'da yetişmektedir.

Çöven Ekstraktı Üretimi:

Çöven kök ve ribozomları
↓
Yongalar halinde kesim
↓
Birinci kaynatma (45 kez)
↓
İkinci Kaynatma
↓
Çöven Ekstraktı

Çöven ekstraktı, reçine, şeker ve saponinden oluşmaktadır.

Saponin, bazı bitkilerde, özellikle de sabun otunda (Saponaria) yüksek oranda bulunan ve suda köpürme özelliği taşıyan yüksek molekül ağırlıklı glikozitlerdir. Bitkiyi mikroplardan ve mantarlardan korur ve bazı türleri bitkinin besinsel değerini arttırdığı gibi, sindirimini de kolaylaştırır.

Kullanım Alanları

Gıda endüstrisinde, çöven ekstraktı öncelikle tahin helvası yapımında kullanılmaktadır. Tahin helvası dışında, lokum imalatında ve Trakya bölgesinde yapılan, beyaz ve köpüksü bir yapıya sahip olan, köpük helvasında da çöven otundan yararlanılır. Ayrıca, Türkiye'de bazı yörelerde, hellim peyniri yapımında, peynirin bozulmaması için çöven pişirildikten sonra salamuraya ilave edilir.

Çövenin helva üretimindeki kullanım amaçları aşağıdaki gibi sıralanabilir;

Çövenin içinde bulunan saponin adlı maddenin, şeker ağdasını beyazlatması

Saponin'in şekeri yumuşatması ve sünger gibi yapması

Susam yağının şekerle karışmasını sağlayarak emülgatör görevini görmesi

Helva yapımında, miktara göre sıralarsak; %5265 tahin, %3548 şeker, %0.5 çöven kullanılır.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07



Köpük helva üretiminde, çöven ve şeker su içinde kaynatılıp, ağda haline getirildikten sonra eklenir. Çöven suyu, hafif sert kıvamda, yarı akışkan özelliğine sahip köpük helva üretiminde görev yapar. Çöven suyu eklenirken dikkat edilmesi gereken iki husus vardır; birincisi, miktarının belli bir seviyeyi geçmemesi, ikincisi de, çöven eklenirken kabin kapağının kapalı tutulmasıdır. Yoksa, hava girişi ile aşırı köpüklenme oluşur. Köpük helvası yapımında da, yaklaşık %60-65 glikoz şurubu, %30-35 su ve %0.01 kadar da çöven suyu kullanılabilir. Köpük helvası yapımında da, yaklaşık %60-65 glikoz şurubu, %30-35 su ve %0.01 kadar da çöven suyu kullanılabilir.

Gıda dışında, altın ağırtma işleminde, sabun, şampuan malzemesi olarak ya da yumuşatıcı ve temizlik sanayisinde çövenden yararlanılmaktadır.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07