

dengemix

ile dondurmalar tam kıvamında

Türk damak tadı ve kalite anlayışına uygun yerli kıvam verici karışımlar geliştirerek dondurma üreticilerine çözümler sunduklarını belirten Dengemix Kurucu Yöneticisi Meltem Kaptan, orta ve uzun vadede Orta Doğu ve Avrupa ülkelerine hizmet vermeyi hedeflediklerini vurguluyor.



Sayın Meltem Kaptan öncelikle sizi kısaca tanıyabilir miyiz?

Gıda yüksek mühendisiyim. Orta Doğu Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun oldum. Mezuniyet sonrası akademik hayatıma Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde araştırma görevlisi olarak devam ettim. 2007 yılından itibaren de özel sektörde araştırma geliştirme bölümünde çalışmaya başladım. 15 yıllık özel sektör deneyimimde ana konum dondurma kategorisi oldu. Türkiye başta olmak üzere Orta Doğu ve Güney Afrika ülkelerinde proje yöneticisi olarak çalıştım. Bu süreçte dondurma alanında İngiltere ve İtalya'da eğitimler aldım. 2020 yılına geldiğimizde de hem Ar-Ge projelerinde edindiğim tecrübeyi, hem de üretim süreçlerindeki teknik deneyimimi harmanlayabileceğim bir girişimde bulunmaya karar vererek Dengemix'i kurdum.

"TEKNİK ALT YAPISI GÜÇLÜ BİR FİRMAYIZ"

Dengemix markasıyla dondurma ve sorbelere özel kıvam verici-emülgatör karışımlar üretiyorsunuz. Firmanız ve çalışmalarınızla ilgili bilgi alabilir miyiz?

Firmamız 2020 yılında kuruldu. Kurulum sürecinde yaptığımız ayrıntılı pazar analizleri ve müşteri talepleri ürün portföyümüzü belirlememizi sağladı. Sektörün ihtiyaçlarını çok iyi bildiğimizden pandemiye rağmen kendimize güvendik ve firmamızı kurduk. Yola çıkış amacımız, Türk damak tadı ve kalite anlayışına uygun yerli kıvam verici karışımlar geliştirerek dondurma üreticilerinin istediği kıvam ve yapıda ürün üretmelerine yardımcı olmaktır. Aynı zamanda teknik alt yapısı güçlü bir firma olduğumuz için ürünlerimizle birlikte hizmetlerimizle de farklılaşmayı hedefledik. Müşterilerimizin portföyüne yönelik yeni ürün geliştirme, kalite, regülasyon, proses ve maliyet iyileştirme projelerinde Ar-Ge danışmanlık hizmetleri vermekteyiz. Ayrıca satın alma danışmanlığımız kapsamında; perakende, gıda, gıda dışı ve hizmet satın alma sektörlerinde müşterilerimize destek olmaktayız.

DONDURMADA KIVAM VERİCİLER VE EMÜLGATÖRLERİN ÖNEMİ

Dondurmada kullanılan kıvam vericiler ve emülgatörler nelerdir ve kullanımları neden önemlidir?

Kıvam verici stabilizerler ve emülgatörler kullanım oranları çok az olmasına rağmen yarattıkları etkiyle ürün kalitesinde önemli bir yer tutarlar. Dondurma ve sorbelerde kıvam verici kullanımının başlıca amaçları; ağız dolgunluğu veren kremli yapının oluşmasını sağlamak, erimeye karşı direncini artırmak, depolama sırasında özellikle sıcaklık dalgalanması dönemlerinde buz ve laktoz kristallerinin büyümesini geciktirmek ve raf ömrü boyunca yapıyı koruyarak hacim kaybının önlenmesine yardımcı olmaktadır. Ülkemizde kullanılan kıvam vericilerin başında salep gelir. Salep gerek kendine



Meltem Kaptan

özgü tadı, gerekse kıvam verme özelliğiyle dondurmada yıllardır kabul görmektedir. Salep orkide yumrularından elde edilir. 1 kilo salep üretimi için yaklaşık 2 bin 500 yumru gerekmektedir. Dondurma tüketimindeki artış ile birlikte yüksek salep talebi, orkide bitkisinin neslinin tükenmesi tehlikesine sebep olmuştur. Bu nedenle orkideler koruma altına alınmış ve yabancı orkidelerin toplanması durumunda yüksek cezalar uygulanmaktadır. Salep arzını karşılamak için çalışmalar sürdürülmektedir.

Global dondurma pazarında ise, salep yerine yine bitki bazlı farklı kıvam vericiler kullanılmaktadır. En önemli kıvam vericiler bitkisel kökenli olan keçi boynuzu sakızı, guar sakızı ve pektin gibi ürünlerdir. Bu kıvam vericiler ülkemizde salep kadar bilinmese de dünyada kullanımları yaygındır. Ülkemizde de büyüyen dondurma pazarının ihtiyacını karşılamak ve tüketicilere yönelik yenilikçi ürünlerin geliştirilmesi amacıyla salep dışında kıvam verici karışımlar da kullanılmaktadır. Salep de dahil olmak üzere tüm kıvam vericilerin en önemli etkisi su tutma kapasiteleri ve viskoziteyi artırma özellikleridir. Dondurma üzerine yapılan çalışmalar, kıvam verici stabilizatörlerin tek başına kullanıldığında nadiren istenen tüm fonksiyonları yerine getirdiğini göstermiştir. Stabilizatörlerin her birinin yapı, doku, buz kristallerinin oluşumunu engelleme, erime süresini uzatma ve raf ömründeki dayanımı artırmaya yönelik etkileri birbirinden farklıdır. Bu nedenle stabilizerleri karışım halinde kullanmak sinerjik etki sağlayarak en yüksek verimi almak



açısından önemlidir.

Emülgatörler ise çırpma ve dondurma aşamasında yağ zerrecikleri ile etkileşime girerek yapının pürüzsüz olmasını ve dondurmanın istenilen oranda hava almasını sağlar. Homojen bir yapı oluşturmaya raf ömrü boyunca yapının korunumunu destekler. Özellikle yüksek overrunlu endüstriyel ürünlerde kullanımı elzemdir. Eskiden geleneksel dondurma yapımında emülgatör olarak yumurta kullanılırdı. Gerek mikrobiyal riskleri gerekse kullanım zorluğu nedeniyle yumurta yerini bitkisel bazlı yağ asitlerine bırakmıştır.

BU SEZON SORBELERE ÖZEL KIVAM VERİCİLERİMİZE İLGİ YOĞUN Ürün portföyünüzden bahsedebilir miyiz? Bu sezonda öne çıkan ürünleriniz nelerdir?

Dengemix olarak hem endüstriyel hem de artisanal pastane kanallarında ürünlerimizi müşterilerimizin beğenisine sunmaktayız. Endüstriyel ve geleneksel dondurma üretiminde gerek reçetesel

gerekse proses aşamalarında farklılıklar bulunmaktadır. Bu farklılıkları öngörerek ürün portföyümüzü zenginleştirdik. Ürünlerimizi beş ana grup altında topladık. Premium dondurmalar için geliştirdiğimiz yoğun kıvam veren ürünlerimiz, geleneksel kesme dondurma yapısını isteyen müşterilerimiz için geliştirdiğimiz uzayan yapıda kıvam veren ürünlerimiz, süt içermeyen meyveli sorbeler için su bağlayıcı kıvam verici ürün grubumuz, endüstriyel dondurma ve sütlü buzlar için geliştirdiğimiz emülgatörlü karışımlar ve yüksek havalı ekonomik sütlü buzlar için önerdiğimiz ürün gruplarımız bulunmaktadır.

Bu sezon dondurma kıvam vericilerimizin yanı sıra sorbelere özel geliştirdiğimiz kıvam verici ürünümüz yoğun talep görmektedir. Özellikle ürünlerinde taze meyve kullanan ve meyve tadının öne çıkmasını isteyen dondurmacılarımız Dengemix sorbe kıvam vericimizi tercih etmektedir. Sorbe kıvam vericiye odaklanmamız çalıştığımız iş ortaklarımızdan gelen istekler doğrultusunda başladı. Özellikle artisanal pastane grubundaki müşterilerimiz, meyveli dondurmalarda yüksek oranda meyve kullandıkları halde süt tadının meyve aromasını bastırdığını ve istedikleri taze meyve tadını alamadıklarını belirttiler. Çözüm olarak müşterilerimize sorbe kıvam verici ürünümüz ve su bazlı reçete önerilerimizle gittik. Sorbelerin ana hammaddeyi meyve, su ve şekerdir. Meyve oranı yüksek olan sorbeler vitamince de zengindirler. Dondurma gibi sorbelerde de kıvam verici kullanımı elzemdir.

"Kişi başı 5 litre dondurma tüketiyoruz"

Türkiye'de dondurma sektörünün her yıl büyüdüğünü ve yeni ürünlerle çeşitliliğini artırdığını dikkat çeken Meltem Kaptan, "Endüstriyel dondurma kadar artisanal pastane tipi dondurma üreticileri de farklı tüketici beklentilerini karşılayacak şekilde gelişmektedir. Sayısal olarak bir örnek vermem gerekirse, TUIK verilerine göre 2015 yılında 340 milyon litre dondurma üretimi gerçekleşmiştir. 2020 yılına geldiğimizde de üretim miktarı yaklaşık %35 artarak 460 milyon litrele gelmiştir.

Her sene çift haneli büyüyen üretimimize karşın diğer ülkelerle karşılaştığımızda yıllık kişi başı tüketim miktarımız düşüktür. Türkiye'deki kişi başı yıllık tüketim 5 litre civarında iken, bu oran Amerika'da 30 litre kadardır. Avrupa ülkelerinde ise 10-15 litre aralığındadır. Örneğin çok soğuk bir iklimle sahip Finlandiya'da kişi başı tüketim 13 litre civarındadır. Bana göre, ülkemizdeki mevsimsellik algısının yavaş yavaş değişmesiyle birlikte tüketim miktarlarımız Avrupa'yla benzer oranlara gelecektir" dedi.

Sorbe üretiminde yapılan en yaygın hata dondurmada kullanılan kıvam vericilerin sorbelerde de kullanılmasıdır. Çünkü sütlü yapıda etkin olan kıvam vericiler aynı etkinliği su bazlı sorbelerde gösteremeyebilirler. Yetersiz veya hatalı kıvam verici kullanımı, sorbenin buzlu yapıda olmasına ve servis yapıldıktan sonra kısa süre içinde erimesine neden olur. Yapıyı yumuşatmak için şeker eklendiği takdirde ürün hem çok tatlı olur hem de uzun süre şoklanmayarak kabinde veya pakette yumuşak kalır. Bu nedenle sorbelerde suda etkin kıvam verici karışımların kullanılması gerekir. Dengemix olarak sorbe yapımındaki sıkıntıları gözlemledik ve sorbelere özel meyve lifi bazlı kıvam verici karışımımızı müşterilerimizin beğenisine sunduk. Sadece meyve, su, şeker ve kıvam vericimiz kullanılarak üretilen sorbeler ile istenilen taze meyve aromasını öne çıkardık. Aynı zamanda tüketicilerin alıştığı kremli yapı ve erime direnciyle dondurma kıvamında sorbelerin yapımını sağladık. Kısacası bu sezon dondurmalar gibi sorbeler de Dengemix ile tam kıvamında.....

Uzun yıllar dondurma sektöründe çalışmış biri olarak Türkiye'deki dondurma tüketimi ve tüketici alışkanlıkları ile düşünceleriniz nelerdir?

Dondurma ülkemizde severek tüketilen ve gitgide sofralarımızda daha fazla yer alan bir sütlü tatlıdır. Çocukluğumuzda "sade veya karışık" olan sınırlı seçenekler yerini her damak tadına uygun zengin bir ürün yelpazesine bıraktı. Artık çok farklı çeşitte dondurma almak

"Günümüzde beslenme konusunda daha bilinçliyiz ve yediklerimize daha fazla dikkat eder olduk. Bu anlamda da dondurma besleyici yönüyle farklılaşan bir tatlı. Sütten üretildiğinden kalsiyum, magnezyum, çinko gibi minerallerin yanı sıra A, D, E vitaminleri de barındırıyor. Besleyiciliğinin yanı sıra birçok tatlıya göre daha düşük kalorili olması da bir avantajdır. Örneğin 1 top dondurma ortalama 100 kalori iken aynı miktar çikolata 250 kaloridir."

mümkün. Tek başına yenildiği gibi geleneksel şerbetli tatlılarımız ile birlikte de servis edilmeye başlandığından tüketimi gittikçe artmaktadır. Günümüzde beslenme konusunda daha bilinçliyiz ve yediklerimize daha fazla dikkat eder olduk. Bu anlamda da dondurma besleyici yönüyle farklılaşan bir tatlı. Sütten üretildiğinden kalsiyum, magnezyum, çinko gibi minerallerin yanı sıra A, D, E vitaminleri de barındırıyor. Besleyiciliğinin yanı sıra birçok tatlıya göre daha düşük kalorili olması da bir avantajdır. Örneğin 1 top dondurma ortalama 100 kalori iken aynı miktar çikolata 250 kaloridir.

"HEDEFİMİZ ORTA DOĞU VE AVRUPA'YA AÇILMAK"

Firma olarak kısa ve uzun vadedeki hedeflerinizi bizimle paylaşabilir misiniz?

Firmamız pandemi sürecinde kuruldu. Sektördeki ana rakiplerimizin ithal ürünler olması ve pandemideki bilinmezlikler bize sıkıntı yaratabilir diye düşündük fakat öyle olmadı diyebilirim. Ürünlerimizin denemesi yapıldıktan sonra aldığımız olumlu geri dönüşler sayesinde çok geniş bir müşteri portföyüne sahip olduk. Hem geleneksel kanalda hem de endüstriyel kanalda ürünlerimizi beğenerek kullanan, daha da güzeli bizi çevresine tavsiye eden müşterilerimiz oluştu. Bu anlamda da emeklerimizin karşılığını alıyor olmaktan çok mutluyuz. Bir girişimci olarak en büyük hayalim Dengemix markasının dondurma sektöründe bilinen ve güvenilen bir marka olabilmesi. Firma olarak teknik alt yapıyla sadece bir tedarikçi olarak kalmayıp çözüm ortağı olmak, bunun sonucu özgün ve yüksek kaliteli ürünler üretmek en büyük amacımız.

Orta ve uzun vadedeki hedefimiz ise, ülke sınırlarını aşarak Orta Doğu ve Avrupa ülkelerine de hizmet vermektir. Yaptığımız araştırmalarda özellikle Orta Doğu ülkelerindeki dondurma ürünlerinin tat ve yapı profiline bizim dondurmalarımızla benzer olduğunu fakat oradaki üreticilerinin de kıvam vericiler konusunda Avrupa'ya bağımlı olduğunu öğrendik. Uzun vadede amacımız, Türkiye'ye hizmet vermekle kalmayıp yurt dışına da açılarak ihracat yapan ve uluslararası arenada kendi alanında

bilinen bir Türk markası konumuna gelmektir. Dondurma sektöründeki tecrübemiz sayesinde firmaların ihtiyaçlarına özel çalışarak, Dengemix'i rakiplerinden farklı bir konuma getireceğimize inanıyorum.

