

dengemix

dondurma üreticilerine

PROFESYONEL

çözüm ortaklığı

sunuyor

Dondurma endüstrisinin ihtiyaç duyduğu kıvam verici stabilizatör karışımları üreterek bu alanda dışa bağımlılığı azaltmak hedefiyle yola çıkan Dengemix, 5 ana grupta 15 farklı ürün çeşidini sektör profesyonellerinin kullanımına sunuyor. Dengemix'in kuruluş sürecini, çalışmalarını ve hedeflerini konuşmak için bir araya geldiğimiz firmanın Kurucu Yöneticisi Meltem Kaptan, Türk damak tadı ve kalite anlayışına uygun yerli stabilizatör karışımlar geliştirerek dondurma üreticilerinin istediği kıvam ve yapıda ürün üretmelerine yardımcı olmayı amaçladıklarını söylüyor.

Meltem Hanım öncelikle sizi kısaca tanıyabilir miyiz?

Elbette, Gıda yüksek mühendisiyim. Orta Doğu Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun oldum. Mezuniyet sonrası Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde araştırma görevlisi olarak çalışmaya başladım. Yüksek lisans süresince gıda mikrobiyolojisi ve gıda güvenliği alanındaki çalışmalarım ile yurt içi ve yurt dışı kongrelere katıldım. Özel sektörde çalışmaya 2007 yılında Unilever Türk Ticaret A.Ş.'de Ürün Geliştirme Mühendisi olarak başladım. 2014 yılına kadar dondurma ve çay kategorilerinde uluslararası inovasyon projelerinde teknik proje lideri olarak çalıştım. Dondurma özelinde İngiltere ve İtalya'da Unilever global ekiplerinden eğitimler aldım. Son olarak Orta Doğu, Rusya ve Türkiye'den Sorumlu Ürün Geliştirme Müdür Yardımcılığı pozisyonunda Unilever'den ayrılarak 2014 yılında Panda Dondurumları Has Gıda San. ve Tic. A.Ş.'de Araştırma Geliştirme Departman Müdürü olarak göreve başladım. Ürün ve ambalaj geliştirme projelerinin yanı sıra yasal süreçler ile ilgili de çalışmalarımı sürdürdüm. Tarım ve Orman Bakanlığı bünyesinde dondurma sektörü ile ilgili yasal süreçler ve tebliğ çalışmalarına firma yetkilisi olarak iştirak ettim. Bu görevime 2020 yılı şubat ayına kadar devam ettirdim. Hem AR-GE projelerinde edindiğim tecrübeyi, hem de üretim süreçlerindeki teknik deneyimimi harmanlayabileceğim bir girişimde bulunmaya karar vererek Dengemix'i kurdum.



Meltem Kaptan

"STABİLİZATÖR KARIŞIMLARININ NEREDEYSE TAMAMI YURT DIŞINDAN GELİYOR"

Dengemix'in kuruluş hikayesinden bahsedebilir misiniz?

Benim de birçok girişimci gibi hayalim, fikirlerimi hayata geçirerek fark yaratabilmektir. Gıda üzerine çalışanlar bilir; ürettiğiniz ürün bir süre sonra iş olmaktan çıkar ve tutkunuz haline gelir. Sürekli aklınızda "nasıl yeni bir ürün geliştirebilirim, nasıl farklılaşabilirim, nasıl daha lezzetli olur?" gibi sorular dönüp durur. Uzun yıllar dondurma üzerine çalıştıktan sonra kendi işimin de dondurma üzerine olması kaçınılmazdı. "Bu konuda neler yapabilirim?" diye düşündüğümde, dondurma yapısında önemli bir etkisi olan kıvam verici karışımlara çok fazla odaklanılmadığını gördüm. Halen kullanılan stabilizatör karışımlarının neredeyse tamamı yurt dışından ithal edilmekte. Yola çıkış amacım sektörde yıllardır kazandığım bilgi birikimim ile Türk damak tadı ve kalite anlayışına uygun yerli stabilizatör karışımlar geliştirerek dondurma üreticilerinin istediği kıvam ve yapıda ürün üretmelerine yardımcı olmaktır.

"5 ANA GRUPTA 15 FARKLI ÜRÜNÜMÜZ VAR"

Dondurma üretimi yapan firmalara yönelik portföyünüzde yer alan ürünlerinizi ve çözümlerinizi detaylı bir şekilde anlatabilir misiniz?

Ülkemizde dondurma sektörü her sene büyüyen ve yeni ürünler ile çeşitliliği artan bir sektör. Endüstriyel dondurma kadar artisanal pastane tipi dondurma sektörü de farklı tüketici beklentilerini karşılayacak şekilde gelişmekte. Biz ürün portföyümüzü oluştururken sektördeki değişime ve gelişime uygun olarak çeşitlendirmeye özen gösterdik. Endüstriyel dondurma ile pastane dondurması arasında hem reçetesel hem de proses aşamalarında farklılık olduğu için kullandıkları kıvam vericiler de değişmektedir. Öncelikle ürün gamımızı endüstriyel ve geleneksel ürünlere özel olmak üzere iki ana gruba ayırdık. Yerel firma olma avantajını kullanarak farklı şehirlerdeki üretim tesisleri ve pastanelerle görüşerek mevcutta kullandıkları ürünlerden ne kadar memnun olduklarını, hangi ürün gruplarında sıkıntı yaşadıklarını ve genel olarak üründen beklentilerini öğrendik.

Endüstriyelde öne çıkan ihtiyaçlar; kıvamlı pürüzsüz yapının raf ömrü boyunca korunması, yüksek hava alma kapasitesinin sağlanması ve erime direncinin artırılması gibi sıralanabilir. Ayrıca ekstrüzyon ve sıvı dolum gibi farklı proseslere göre ihtiyaçlar da değişmektedir. Geleneksel kanalda ise her usta kendine has dokunuşlarını dondurmalarına yansıttığı için mümkün olduğunca ürünün tadını ve kalitesini ortaya çıkartacak kıvam vericiler ile çalışmak istiyorlar. Dondurmalarda yoğun kıvamlı ürünler tercih edilirken, meyveli ürünlerde ise meyve tadını öne çıkartan yumuşak kremli bir yapı beğenilmektedir. Biz de bu bilgiler ışığında ihtiyaç ve talepler doğrultusunda uzun bir AR-GE sürecinden sonra ürünlerimizi çeşitlendirdik. Şu anda 5 ana grupta 15 farklı ürünümüz bulunmakta. Bu ürünlerin dışında müşterilerimizin isteği doğrultusunda da projelerle özel ürünler çalışmaktayız.

"KIVAM VERİCİLER DONDURMANIN MİMARIDIR"

Dondurmada kullanılan kıvam vericiler nelerdir ve neden kullanımı önemlidir?

Kıvam verici stabilizörlere dondurmanın

yapısının mimarı da diyebiliriz. Hepimizin en iyi bildiği kıvam verici saleptir. Salep dışındaki diğer kıvam vericilere örnek olarak yine bitkisel kökenli olan keçi boynuzu sakızı, guar sakızı, selülöz gum, karragenan ve pektin verilebilir. Bu kıvam vericiler salep kadar bilinmese de kullanımları yaygındır. Dondurmanın yanı sıra farklı gıdalarda da kullanılmaktadır. Örneğin Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları Tebliği'nde belirtilen şekilde çocuklara yönelik belli başlı ek gıdalarda da kullanımlarına izin verilmektedir.

Kıvam verici stabilizatörlerin en önemli etkisi su tutma kapasiteleri ve viskoziteyi artırma özellikleridir. Bu özellikler sayesinde dondurmanın yapısında istenilen yoğun kıvam ve pürüzsüz yapı oluşurken, hava alma kapasitesi ve erime direnci artar.

Dondurmalarda kullanılan kıvam verici karışımlar ürünün özelliğine en uygun şekilde seçilmelidir. Örneğin, yüksek asitli meyveli dondurmalar için farklı, yoğun kıvamlı uzayan bir yapıda istenen dondurmalar için farklı, yüksek havalı soft dondurmalar için farklı karışımlar kullanılmalıdır. Her ürün için aynı kıvam vericiyi kullanmak, istenen etkiyi yaratmayacağı gibi, ürüne uygun olmayan kıvam verici kullanımı tat ve aromanın maskelenmesi gibi istenmeyen etkilere neden olabilecektir. Bu nedenle dondurmanın içeriğine göre kıvam verici karışımlar seçilmelidir. Dondurma üzerine yapılan çalışmalar, 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 çok verimi almak açısından önemlidir.

"TOZ SALEP VE TOZ SICAK ÇİKOLATAYI PAZARA SUNACAĞIZ"

Dondurma sektörüne yönelik çalışmaları devam eden ve önümüzdeki dönemde pazara sunmayı planladığınız yeni ürünleriniz var mı?

Sektörde birbirinden farklı birçok reçete ve üretim prosesi bulunmaktadır. Bu bağlamda hem ustalar ile hem de AR-GE departmanları ile proje bazlı çalışmalarımız devam ediyor. Müşterilerimizden gelen istek ve ihtiyaçlara yönelik olarak mevcut ürün portföyümüzü aromalar ile zenginleştirerek yeni ürün çalışmaları yapmaktayız. Ayrıca önümüzdeki sezonlarda da sektöre özel farklı karışımlarla yenilikler sunmayı planlıyoruz. Kış sezonuna yönelik toz salep karışımımız piyasaya sunuldu, ancak bu sene pandemi dolayısıyla kafe ve restoranlar çoğunlukla kapalı olduğu için lansmanı erteledik. 2021 kış sezonu için Dengemix markasıyla hem toz salep hem de toz sıcak çikolata ürünlerimizi piyasaya sunmuş olacağız.

Firma olarak kısa ve uzun vadedeki hedeflerinizi bizimle paylaşabilir misiniz?

Bizim öncelikli amacımız dondurma kıvam vericiler özelinde profesyonel çözüm ortağı olarak ihtiyaca yönelik geliştirilen özgün ve yüksek kaliteli ürünleri istenilen zamanda müşterilerimize ulaştırmaktır. Hedefimiz; yenilikçi, kaliteli ve rekabetçi geniş ürün portföyümüz ile müşterilerimizin beklentilerini en üst düzeyde karşılayarak alanımızda en çok tercih edilen yerli firma olmaktır. Dengemix markasıyla yola çıkan firmamız, dondurma teknolojisine hâkim yerli bir üretici olarak, market trendleri ve tüketici beklentileri doğrultusunda iş ortaklarımızın gereksinimlerine özel profesyonel ve yenilikçi çözümleriyle sektörde farklılaşmayı hedeflemektedir.



PANDEMİDE BÜYÜK GRAMAJLI DONDURMALARA YÖNELİM ARTTI

Dondurma tüketicisinin büyük çoğunluğu çocuklar ve gençler olduğu için trendleri bu grubun belirlediğine dikkat çeken Meltem Kaptan, "Bu grup ise genellikle yeni aromalar keşfetmeyi ve farklı tatlar denemeyi tercih ediyorlar. Tüketicinin evdeki alışveriş kaptanı eğer anne ise seçimini, klasik kaymaklı ve çikolatalı dondurmalarından yana kullanıyor. Pandemi süreciyle sağlıklı beslenmenin daha da önem kazandığı günümüzde, düşük kalorinin yanı sıra içerdiği vitamin ve minerallerle de dondurma, anneler için öne çıkan atıştırma alternatifleri olabilir" diyor. 2020 yılının mart ayında başlayan pandemi sürecinin dondurma

sektörünü diğer birçok sektör gibi etkilediğini belirten Kaptan, "Bu etkiyi tanımlamak gerekirse, sektörde küçülme yerine tüketicinin tercih ettiği ürünler değişti diyebiliriz. Dondurma genellikle anlık tüketilen bir ürün iken sokağa çıkma kısıtlamalarında tekli ambalajlar azaldı, yerine evde tüketimi tercih edilen multipack ve litrelik ürünlere yönelim oldu. Pandemiden bağımsız olarak hem mevsimsellik önyargısının kırılması hem de farklı kanallarda sunum şeklinin artmasıyla dondurma gelecekte de artan bir trendde tüketilmeye devam edecektir" ifadelerini kullandı.