

10-TAHİN HELVASI

TAHİN HELVASI

Batı'da " Türk Balı, Türk Tatlısı veya Türk Helvası" olarak bilinen ve sevilen Tahin helvası'nın Türkiye'de oldukça eski bir tarihe sahip olduğu tahmin edilmektedir. Türkiye dışında birçok ülkede sevilen bir tatlıdır. Ortadoğu ve Kuzey Afrika ülkelerinde de oldukça popüler olan helva, Arapça tatlı anlamına gelen 'Hulv' kökünden gelmektedir. Tahin helvası; şeker, içme suyu ve sitrik asit veya tartarik asit ile gerektiğinde yenilebilir glikoz şurubu katıldıktan sonra pişirilerek elde edilen şeker şurubunun ağdalaştırılıp çöven ekstraktı (*Radix saponariae Albae sive L.*) ve/veya modifiye proteinler ile beyazlaştırıldıktan sonra tekniğine uygun olarak tahin ile karıştırılıp yoğrulması ve gerektiğinde çeşni maddeleri ilavesi ile tekniğine uygun olarak hazırlanan katı, homojen ince lifli yapıdaki ürünü ifade eder.

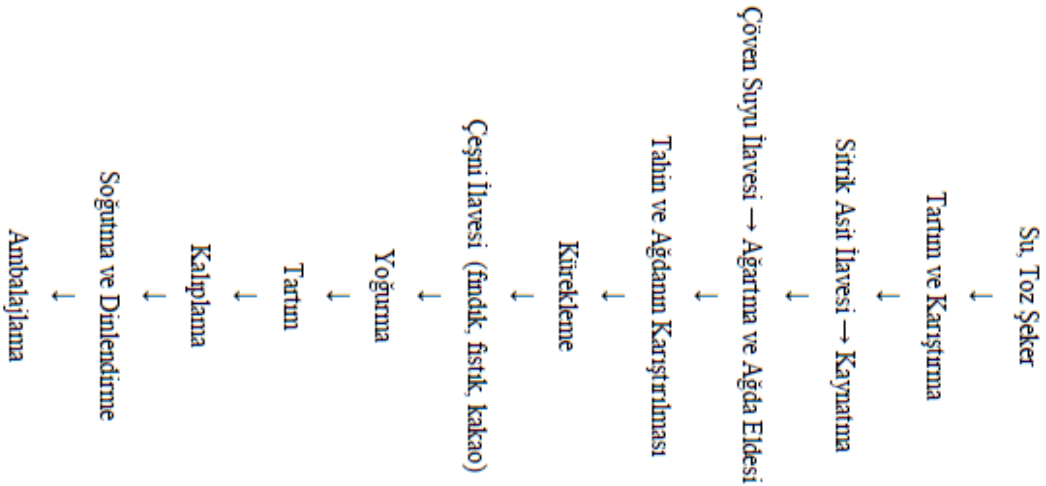
TAHİN HELVASI ÜRETİMİ

Tahin Helvasının Üretiminde Kullanılan Hammaddeler

Tahin helvasının ana bileşenleri şeker, tahin (susam) ve çöğen ekstraktıdır. İstenilen özelliklere göre kakao, fıstık gibi çeşni maddeleri de kullanılmaktadır.

ÜRETİMİ

Tahin helvası geleneksel ürünlerimizden bir tanesidir. Ana bileşenleri tahin ve şekerdir. Basamaklar halinde tahin helvası üretim teknolojisi şu şekildedir:



162

163