

Urla Sakız Enginarı

Tescil No : 245

Tescil Tarihi : 24.11.2017

Coğrafi İşaretin Adı : Urla Sakız Enginarı

Ürün / Ürün Grubu : İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar

Coğrafi Sınır : İzmir ilinde “Yarımada” olarak adlandırılan Urla, Çeşme, Karaburun, Balçova ilçeleri ve Mordoğan yöresi.

Kullanım Biçimi : Urla Sakız Enginarı coğrafi işaretinin adı marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilecektir. Ürünün varsa ambalajı veya taşındığı kasalar üzerinde yer alması gereken diğer bilgilere ilaveten aşağıdaki logo yer alacaktır.



Urla Sakız Enginarının Özellikleri

Urla Sakız Enginarı'nın ayırt edici özelliği diğer enginar çeşitlerine göre çok erkenci olmasıdır. Yılın ilk aylarında hasat edilen Urla Sakız Enginarı'nın tüketici tercihi açısından sofralık olarak tüketilmesi, görünüm özellikleri açısından yapraklarının düz, başının su bardağı şeklinde yani silindirik olması, çiçek tablasının diğer yerli çeşitlere göre çok geniş olmaması, ilk çıkan yaprakların kenarları düz ve parçalı olmayan yapıda, çiçek tablası fazla sıkı olmayan bir çeşit olması ise diğer ayırt edici özellikleridir.

Urla Sakız Enginarı'nın sebze olarak değerlendirilen baş kısımları esas çiçeğini oluşturur. Tüketilen kısım esasen bir çiçek tomurcuğudur. Ürünün çiçek tablasındaki yaprakları (brakte yaprakları) ve çiçek tablası taze dönemde sebze olarak tüketilebilmektedir. Bu sayede yapraklarda yüksek oranda bulunan potasyum ve cynarin bileşenleri safra kesesi, karaciğer ve vücut fonksiyonları için daha fazla biyoyararlılık yaratmaktadır.

Taze yaprak saplarının da zeytinyağlı yemeklerinin yapıldığı bilinen Urla Sakız Enginarının potasyumca zengin bir sebze olduğu, içeriğindeki cynarin maddesi safra kesesi salgısını arttırdığı ve böylece karaciğerin daha rahat çalışmasını sağladığı bilimsel çalışmalarda kanıtlanmıştır.

URLA SAKIZ ENGİNARI Yapraklarıyla birlikte daha yararlı

Enginar, Sağlığın Hazinesi

Enginar Bileşenlerinin Yararları

Sindirim Sistemi Sağlığı

Enginar, içerdiği cynarin bileşeni sayesinde safra salgısını artırır ve sindirim sisteminin daha etkin çalışmasını sağlar. Bu da yağ ve kolesterol metabolizmasının düzenlenmesine yardımcı olur.

Karaciğer Detoksifikasyonu

Cynarin bileşeni, karaciğerin toksinlerden arınmasına ve sağlıklı işlevine destek olur. Bu özelliği sayesinde karaciğer sağlığını korumaya ve iyileştirmeye yardımcı olur.

Diyabet Yönetimi, Kan Şekeri Kontrolü

Enginarın cynarin içeriği, kan şekeri regölasyonunu destekler. Özellikle tip 2 diyabet hastalarında glisemik kontrolü iyileştirmek için önemli bir besin kaynağıdır. Bu da diyabet yönetiminde enginarı önemli bir besin kaynağı haline getirmektedir.

Antioksidan Etkisi

Enginar, özellikle yapraklarında bulunan fenolik bileşikler sayesinde güçlü bir antioksidan etkiye sahiptir. Bu özelliği, enginarın serbest radikallerle savaşmasına ve hücreleri oksidatif hasarlardan korumasına yardımcı olur.

Kalp Sağlığı

Enginar, içeriğindeki lif, potasyum, fosfat gibi mineraller sayesinde kalp sağlığını destekler.

Ayrıca, kolesterol ve trigliserid seviyelerinin düşürölmesine de yardımcı olur.



Enginarın Tüketim Şekilleri

Taze Tüketim

Enginar, pişirilmeden taze olarak da tüketilebilir. Yaprakları veya içi yenilebilir. Taze enginar, vitamin ve besin değerlerini en iyi şekilde korur.

Piştirilerek Tüketim

Enginar, fırınlanarak, haşlanarak, buharda piştirilerek veya sote edilerek tüketilebilir. Farklı pişirme yöntemleri enginarın tadını ve dokusunu değiştirir.

Konserve Olarak Tüketim

Enginar, uzun süre saklanabilmesi için konserve formda da üretilir. Konserve enginar, yıl boyunca tüketilebilir ve işlenme süreci besleyici özelliklerini korur.

Diğer Ürünler

Enginar, ayrıca dondurularak, kurutularak, ekstraktı alınarak veya yaprakları damıtılarak da tüketilebilir. Bu işleme yöntemleri enginarın farklı formlarda kullanılmasını sağlar.



Enginarın Konserve Olarak Saklanması

Temizleme ve Dilimleme

Enginarlar uygun şekilde temizlendikten sonra tüketim için uygun boyutlarda dilimlenir. Bu adım, konserve ürünün görünümünü, ısıtılmasının eşit etki etmesini ve kullanımını kolaylaştırır.

Haşlama (Şoklama)

Enginarlar öncelikle haşlanır. Bu işlem, sebzelerin içindeki bozulmalarına yol açan pektin enzimini inaktive eder, renk ve aromasını korumasını sağlar.

Dolum ve Pastörizasyon

Dilimlenen enginarlar, cam veya teneke kaplara doldurulur , su, tuz ve asit(limon) ile hazırlanan salamura sıvısı eklenir. Bu sıvı, enginarların uzun süre diri kalmasını sağlar. Kapaklama sonrasında kaynayan su içerisinde yeterli süre bekletilerek pastörize edilir. Endüstride bu işlem Otoklav Cihazları ile yapılır.

Marinasyon

Dilimlenen enginarlar, cam veya teneke kaplara doldurulur ve zeytinyağı ve tuz ile hazırlanan marine sıvısı eklenir. Bu sıvı, enginarların uzun süre taze kalmasını sağlar.



Enginarın Vakum Paketlenmesi

Temizlik ve Hazırlık

Enginarlar önce detaylı bir şekilde temizlenir ve asit(limon) ile rengi korunarak istenmeyen kısımları uzaklaştırılır.

Dilimlenme

Temizlenmiş enginarlar, tüketim için uygun boyutlarda dilimlenir. Üzerindeki koruyucu limonlu suyu uzaklaştırılır.

Vakumlama

Dilimlenen enginarlar, hava boşaltılarak özel vakum paketlerine yerleştirilir. Bu sayede ürünün dayanıklılığı artırılır.

Depolama

Vakumlu paketler, dondurucu veya buzdolabında daha uzun süre saklanabilir.



Enginarın Dondurularak Saklanması

Hazırlık

Enginarlar temizlenir, dilimlenir ve kısa süre kaynar suya daldırılıp çıkarılır. Bu işlem, enzimatik aktiviteyi durdurarak renk ve aromasının korunmasını sağlar.

Ambalajlama

Dondurulmuş enginarlar, hava geçirmez paketlere konularak hazırlanır. Bu sayede ürünün uzun süre bozulmadan kalması sağlanır.

Dondurma

Haşlanmış enginar dilimleri, özel dondurma metotlarıyla çok düşük sıcaklıklarda dondurulur. Bu sayede ürünün besin değeri ve lezzeti korunur.

Depolama

Donmuş enginarlar, uygun sıcaklık koşullarında saklanır. Böylece ürünün gıda değeri ve kalitesi korunur.



Enginarın Kurutulması

Temizlik

Enginarlar önce detaylı bir şekilde temizlenir, dış yaprakları ve sap kısımları uzaklaştırılır.

Dilimleme

Temizlenmiş enginarlar, tüketim için uygun boyutlarda dilimlenir.

Kurutma

Enginar dilimleri, özel kurutma fırınlarında yavaş yavaş kurutulur. Bu işlem, ürünün uzun süre bozulmadan saklanmasını sağlar.

Paketleme

Kurutulmuş enginar dilimleri, hava geçirmez paketlere konularak saklanır.

Yaprakların Kurutulması ve Kullanımı

Enginarın potasyum ve cynarin açısından zengin olan diyet lifi kalitesi yüksek yeşil yapraklarının yıl boyu tüketilebilmesi için önerilir. Yaprakları içeceklerde, çorba ve yemeklerde öğütülmüş olarak kullanılabilir.



Enginar Yapraklarının Damıtılması ve Distilasyonu

Yapraklardan Özütleme

Enginar yaprakları, özel su bazlı ekstraksiyon yöntemleriyle farklı bileşenler elde etmek için ayrıştırılır.

Damıtma Süreci

Buhar formundaki sıcak su ile özütlenen bileşenler, damıtma cihazlarında yüksek sıcaklık ve basınç altında hidrosol olarak ayrıştırılır.

Saflaştırma

Damıtma sonrası elde edilen saf bileşenler, çeşitli endüstriyel, fonksiyonel ve tıbbi uygulamalarda kullanılır.

URLA SAKIZ ENGİNARI Yeşil Yapraklarıyla Birlikte Daha Yararlı

Taze yaprak saplarının da zeytinyağlı yemeklerinin yapıldığı bilinen Urla Sakız Enginarının potasyumca zengin bir sebze olduğu, içeriğindeki cynarin maddesi safra kesesi salgısını arttırdığı ve böylece karaciğerin daha rahat çalışmasını sağladığı bilimsel çalışmalarda kanıtlanmıştır.