



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZLI İÇECEKLER

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

İçecekler içerisinde önemli bir paya sahip olan gazlı içecekler, karbondioksit ile gazlandırılmış olan meyveli, aromalı, kola, tonik gibi içeceklerdir. Gazlı içecekler genel olarak gazoz veya meşrubat olarak da adlandırılırlar. Gıda Maddeleri Tüzüğüne göre gazoz, içerisinde belli miktarda sitrik asit veya tartarik asit, şeker ve saf karbonik asidi ihtiva eden içilmeye elverişli sularla yapılan içkiye denir. (m. 443)

Türk Standartlarına göre ise gazoz (gazlı alkolsüz içecek); içilebilir özellikteki su ve izin verilen tat verici, asitlendirici, tamponlayıcı, stabilize ve emülsifiye edici renklendirici oksitlenmeyi önleyici, köpük önleyici aroma verici ve kimyasal koruyucu katkılarla tekniğine uygun olarak hazırlanan ve karbondioksitle yapay olarak gazlandırılmış olan içecektir (TS 4080)

Serinetici bir özelliğe sahip olan gazlı içecekler günün her saati içilebiliyor olmalarından dolayı tüketimi oldukça fazladır. Bitki, meyve aromalı ve sade olmak üzere birçok çeşitleri mevcuttur.

Ülkemizde piyasada mevcut olan meşrubat markalarından bazıları şunlardır;

Uludağ

Fruko

Yedigün

Fanta

Seven Up

Coca Cola

Pepsi

Sprite

Tonik water

Maden suyu, soda

Fresh

Schwepes

Ritmix

F5

Türk gıda kodeksinin alkolsüz içecekler tebliğinde yer alan hususlar göz önüne alınarak gazlı içeceklerin taşınması gereken özelliklerini şu şekilde sıralayabiliriz.

Tiplerine özgü tat, koku, renk ve görünüşte olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.

Gazlı içeceklerin karbondioksit miktarı en az 2 g/l olmalıdır.

Kola içeceğinde kafein miktarı en çok 150 mg/l, tonik içeceğinde kinin miktarı (sülfat tuzu olarak) en çok 90 mg/l olmalıdır.

Sofra içeceğindeki mineral madde miktarı en çok 2 g/l yapay sodadaki mineral madde miktarı en az 600 mg/l olmalıdır.

Alkolsüz içeceklerin hazırlanmasında şeker olarak sakkaroz, glukoz, fruktoz, glukoz şurubu, fruktoz şurubu veya invert şeker şurubu kullanılabilir. Gazozlar suni tatlandırıcılarla (sakkarin, dulsin gibi) tatlandırılmazlar. Sunî esanslarla kokulandırılmazlar ve boyanamazlar. Sınıflarına göre saf karamel ve tabî boya ile renklendirilebilirler ve kokulandırılabilirler.

Vitamin, mineral ve diğer besin öğeleri ile zenginleştirilebilir.

Meyveli gazozda meyve suyu veya püresi ağırlıkça en az % 4, gazsız meyveli içeceklerde ise en az % 10 olmalıdır.