

## Bıçak Açmamış Ekmek Sorunu

### Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Bıçak açmamış ekmek hatası, fırıncının hamur üzerine attığı kesiğin (bıçağın) pişme sırasında düzgünce yarılmaması, kabarmaması ve ekmeğin o bölgeden "fırlama" yapamamasıdır. Ekmek, bıçak atılan yerden değil, zayıf bulunduğu yanlardan veya alttan patlar ya da tamamen basık kalır.

#### Yarattığı Sorunlar

**Hacim Kaybı:** Ekmeğin fırın içi genişmesi kısıtlanır, ürün küçük kalır.

**Görsel Kusur:** Ekmeğin karakteristik "kulak" yapısı oluşmaz, estetik olmayan çatlaklar görülür.

**Pişme Sorunları:** Isı içeriye düzgün dağılmadığı için ekmek içi nemli veya çiğ kalabilir.

**Kabuk Kalınlığı:** Gaz çıkışı kontrollü olmadığı için kabuk sert ve kalın olur.

### Özel Çözüm Sunan Katkılar...

**Enkat Gıda** tarafından üretilen **KV Serisi** (zayıflığı önleyip kuvvet sağlayan) özel karışımdan **50 kg una 3-10 gr** ve **GL Serisi** (enerji-hacim-fırında büyüme-bıçak kalitesi sağlayan) özel karışımdan **50 kg una 2-7 gr** birlikte kullanarak sıkıntılar çözülür. Ürünlerin biri kuvvetlendirici biri geliştirici ayrı ayrı etki gösterdiği için sorun mutlaka çözüme ulaşır.

(Net kullanım oranları firmanın un ve fırında yaptığı değerlendirme sonucu belirlenir.)

- \* Hamurda rahatlama ve **işleme kabiliyeti** kazandırır.
- \* **Gaz** oluşturur ve oluşan gazın hamur **içinde kalmasını** sağlar.
- \* Enzim dengesini stabilize ederek hamurun güzel **yoğrulmasını**, kazanda **yüz almasını** ve **özleşmesini** sağlar.
- \* Ekmeğin **hacim** almasını ve **bıçağın** iyi açmasını sağlar.
- \* Ekmeğin **renk-kızarma-yumuşaklık-bayatlama-kuruma** gibi görsel özelliklerini geliştirir.

## Un Üretimi Sırasında (Fabrika) Uygulanabilecek Çözümler...

**Uygun Katkı :** Enkat Gıda'nın üretimini yaptığı KV Serisi Kuvvetlendirici karışımdan 3-10 gr ve GL Serisi Geliştirici karışımdan 2-7 gr bir çuval una gelecek şekilde ilave edin. Net dozajlar için firmadan teknik destek isteyin.

**Enzim Dengesi:** Unun Falling Number (Düşme Sayısı) değeri yüksekse (300+ saniye), mayanın besleneceği şeker azdır. Bu durum bıçak açmasını engeller.

**L Değeri (Esneklik):** Alveograf analizinde hamurun esneme kabiliyeti (L değeri) düşükse, hamur bıçak yerinden yırtılamaz. Yumuşak buğday paçalı ile denge kurulmalıdır.

**Fungal Alfa-Amilaz:** Nişastayı parçalayarak gaz üretimini artırır, hamurun fırında "sıçramasını" sağlar.

**Hemiselülaz Enzimleri:** Hamur zarlarını yumuşatarak bıçak atılan yerin kolayca açılmasına yardımcı olur.

## Ekmek Üretimi Sırasında (Fırın) Çözümler...

**Uygun Katkı :** Enkat Gıda'nın üretimini yaptığı KV Serisi Kuvvetlendirici karışımdan 3-10 gr ve GL Serisi Geliştirici karışımdan 2-7 gr bir çuval una gelecek şekilde ilave edin. Net dozajlar için firmadan teknik destek isteyin.

**Buhar Miktarı:** En kritik noktadır. Fırına girerken yeterli buhar verilmezse kabuk hemen sertleşir ve bıçak yeri açılmaz.

**Bıçak Derinliği ve Açısı:** Bıçak çok sığ (yüzeyden) atılmamalı, uygun açıyla (yaklaşık 30-45 derece) derine inilmelidir.

**Fermantasyon Kontrolü:** Hamur "tam fermente" (aşırı mayalanmış) olursa fırında fırlayacak gücü kalmaz. "Yarım fermente" aşamasında fırına verilmelidir.

**Hamur Kuruması:** Hamur fırına girmeden önce hava akımına maruz kalıp kabuk bağlamamalıdır.

**Ekmek Geliştiriciler:** Fırın sıçramasını (oven spring) destekleyen özel "bıçak açtırıcı" enzim karışımları kullanılabilir.



*Ücretsiz Danışma Hattı*

*0 533 925 25 04*