

Unlarda Tazelik Sorunu

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Taze un (veya fırıncılık dilinde yeşil un), buğdayın öğütüldükten sonra ihtiyaç duyduğu **7 ile 10 günlük dinlenme** (olgunlaşma) süresini tamamlamamış halidir.

Buğday öğütüldüğünde içindeki proteinler ve enzimler henüz dengelenmemiştir. Unun ekmeğe yapımına uygun hale gelmesi için hava ile temas ederek doğal bir **oksidasyon (yükseltgenme)** sürecinden geçmesi gerekir.

Taze unun temel özellikleri şunlardır:

Zayıf Gluten Yapısı: Proteinler henüz birbirine güçlü bağlarla tutunamaz ve hamurda parçalanma gözlenir.

Düşük Su Kaldırma: Un suyu içine hapsedmekte zorlanır, hamur yoğrulurken çabuk cıvıklaşır ve hamur yüz almaz.

Enzim Kararsızlığı: Nişastayı şekere dönüştüren enzimler çok aktif ve dengesizdir, bu da mayalanmayı kontrolsüz hale getirir.

Kısacası taze un, fırıncı için **"terbiye edilmemiş"** undur; işlenmesi zordur ve ekmekte kalite bozukluklarına neden 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.)

- * Unun dinlenme süresini **kısaltırlar**.
- * Gluten bağlarını hidrolize ederek **güçlü bir yapı** oluşmasını sağlarlar.
- * Enzim dengesini stabilize ederek hamurun güzel **yoğrulmasını**, kazanda **yüz almasını** ve **özleşmesini** sağlar.
- * Fermantasyonda hamurun **yayılmasını** ve **çökmesini** engelleyerek, güzel **gelişmesini** sağlar.
- * Fırında **sıkma-çökme** problemlerini çözerek 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.

Net kullanım oranları üretici firmanın unda yaptığı analizler ve değerlendirmeler sonucu belirlenir.

Askorbik Asit (Antioksidan): Taze unun en kritik ilacıdır. Gluten bağlarını hızla okside ederek güçlendirir ve ekmeğe hacim kazandırır.

Enzimler (Fungal Alfa-Amilaz ve Hemiselülaz): Unun şeker dengesini düzenler ve su tutma kapasitesini yapay olarak artırır.

Emülgatörler : Gaz kabarcıklarını stabilize ederek hamurun fırında çökmesini engeller.

Kuru Gluten Kullanımı : Unun protein kalitesi düşükse, dışarıdan %1-2 oranında kuru buğday gluteni eklemek yapıyı sertleştirir.

Ekmek Üretimi Sırasında (Fırın) Çözümler...

Unu dinlendirme imkanı yoksa şu teknik müdahaleler yapılır:

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 kullanım oranları üretici firmanın unda yaptığı analizler ve değerlendirmeler sonucu belirlenir. Üreticiden teknik destek isteyiniz.

Su Miktarını Kısın: Normal reçeteye göre suyu %2-3 oranında azaltın.

Soğuk Yoğurma (Buzlu Su): Hamur sıcaklığını düşük tutmak hamurun kendini salmasını geciktirir.

Ekşi Hamur Kullanımı : Ekşi mayanın içindeki laktik ve asetik asitler, hamurun pH değerini düşürür. Bu asidik ortam, gluten ağının daha sıkı ve dirençli hale gelmesini sağlar. Yani ekşi maya, taze unun "gevşekliğini" mekanik olarak toplar.

Yoğurma Süresini Artırın: Gluten bağlarını mekanik olarak güçlendirmek için yoğurma süresi biraz uzatılabilir.

Gerekirse Paçal Kullanın : Tazelikli atlatmış bir un ile birlikte bir süre kullanarak sorunları azaltabilirsiniz.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04