

Salmış Hamur Hatası

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Salmış hamur hatası, yoğurma aşamasında normal görünen hamurun, dinlendirme veya şekil verme aşamasında direnç kaybederek cıvıklaşması, tezgaha yapışması ve yanlara doğru yayılmasıdır. Bu durum genellikle enzimatik aktivite (süne hasarı) veya aşırı zayıf gluten yapısından kaynaklanır.

Yarattığı Sorunlar

Şekil Verme İmkansızlığı: Hamur o kadar gevşer ki yuvarlak veya uzun form verilemez, fırın küreğine yapışır.

Fırında Yayılma: Ekmek yukarı doğru kabarmak yerine tepsi boyunca yassılaştır (pide gibi olur).

Gözenek Kaybı: İç doku süngerimsi yapısını kaybeder, ağır ve basık bir hal alır.

Yapışkanlık: Pişmiş ekmeğin içi de nemli ve yapışkan kalabilir (özellikle süne hasarı varsa).

Özel Çözüm Sunan Katkılar...

Enkat Gıda tarafından üretilen **KV Serisi** (zayıflığı önleyip kuvvet sağlayan) özel karışımdan **50 kg una 10-50 gr** kullanarak sıkıntılar çözülür.

- * Hamur yapısını kuvvetlendirip özlenmesini sağlar.
- * Zamana karşı dayanım artar.
- * Hamurun makinelerde rahat işlenmesini sağlar.
- * Yayılma – çökme gibi sıkıntılar ortadan kalkar.
- Son ürünün görünüş özellikleri gelişir.

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

Yüksek Doz Askorbik Asit (C Vitamini): Gluten ağrını hızla sıkılaştırarak gevşemeyi yavaşlatır.

Vital Gluten: Hamura fiziksel bir iskelet desteği sağlar.

Glukoz Oksidaz: Hamur yüzeyindeki nemi kontrol altına alarak yapışkanlığı azaltır.

Beklemeli Sedimentasyon Testi: Buğday alımında mutlaka 2 saat beklemeli sedim testi yaparak "salma potansiyeli" olan buğdayları tespit etmelidir.

Paçal Sınırlaması: Hasarlı buğdayları, çok sağlam ve yüksek indeksli buğdaylarla en fazla %5-10 oranında harmanlayarak seyreltmelidir.

Oksidan Takviyesi: Unun içine değirmen aşamasında standarttan daha fazla askorbik asit eklemelidir.

Ekmek Üretimi Sırasında (Fırın) Çözümler...

Uygun Katkı : Enkat Gıda'nın üretimini yaptığı KV Serisi Kuvvetlendirici karışımdan 3-10 gr bir çuval una gelecek şekilde ilave edin. Net kullanım oranları üretici firmanın unda yaptığı analizler ve değerlendirmeler sonucu belirlenir. Üreticiden teknik destek isteyiniz.

Zamanla Yarışın: Fermantasyon (mayalanma) süresini mümkün olduğunca kısa tutun. Hamuru bekletmeden fırına verin.

Tuzu Artırın: Tuz, enzim aktivitesini baskılayan en ucuz ve etkili maddedir. Güvenli sınırlar içinde arttırabilirsiniz.

Soğuk Yoğurma: Buzlu su kullanarak hamur sıcaklığını oldukça düşük tutun (sıcaklık enzimlerin hızını artırır).

Asitlik Ekleyin: Hamura ekşi maya ilave ederek yapıyı diri tutun.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04