

Unlarda Düşük Sedim Sorunu

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Düşük sedim (sedimentasyon) miktarı, unun içindeki glutenin hem miktar hem de kalite olarak zayıf olduğunu gösterir. Sedimentasyon testi, unun laktik asitli ortamda şişme kapasitesini ölçer; düşük değer unun "cansız" ve dayanıksız olduğu anlamına gelir.

İşte düşük sedim değerinin yarattığı etkiler ve çözüm yolları:

Yarattığı Sorunlar

Hamurun Çökmesi: Hamur yoğurma ve mayalanma sırasında direnç gösteremez, hızla "su salar" ve yayılır.

Gaz Tutamama: Gluten ağı gevşek olduğu için mayanın çıkardığı gazı hapsedemez, ekmeğe gözeneksiz ve basık olur.

İşleme Zorluğu: Hamur ele yapışır ve şekil vermesi oldukça zordur.

Fırın Sıçraması Yoksunluğu: Ekmeğe fırına girdiğinde beklenen son atağı (kabarmayı) yapamaz.

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.)

- * Hamura direnç sağlayarak kuvvetli ve dayanıklı bir yapı oluşturur.
- * Çökme ve zayıflık önlenir. Hamurun rahat işlenmesi sağlanır.
- * Gaz oluşumunu artırır.
- * Oluşan gazın hamur içinde tutulmasını sağlayarak ürüne hacim sağlar. Fırın sıçraması sağlanır.
- * Son ürünün görünüş 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 (C Vitamini): Gluten bağlarını okside ederek "perçinler", hamura mukavemet kazandırır.

Vital Gluten: Unun protein kalitesini doğrudan yükseltmek için toz gluten takviyesi yapılır.

Glukoz Oksidaz Enzimi: Hamur yüzeyini kurutur ve yapının daha diri durmasını sağlar.

Kaliteli Buğday Paçalı: Düşük sedimli (zayıf) buğdayları, sedim değeri yüksek (40-50 ml üstü) kaliteli sert buğdaylarla harmanlayarak ortalamaı yükseltmelidir.

Dozajlama: Üretim bandında una askorbik asit ve enzim takviyelerini fırıncılık tipine göre standartize etmelidir.

Kül Oranı Denetimi: Kepek miktarını (külü) optimize ederek glutenin fiziksel olarak parçalanmasını önlemelidir.

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

Soğuk Fermantasyon: Hamuru daha serin bir ortamda dinlendirerek glutenin daha yavaş parçalanmasını sağlayın.

Kısa Yoğurma: Zayıf gluten çabuk yorulur ve parçalanır. Hamur toparlanır toparlanmaz yoğurmayı kesin.

Ekşi Hamur Ekleyin: Ekşi maya ilavesi, gluten yapısını bir miktar sertleştirerek destekler.

Sıkı Şekillendirme: Hamura şekil verirken daha gergin ve sıkı bir dış yüzey oluşturun.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04