

## Simitte Geri Çekme Sorunu

### Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Simitte geri çekme (lastikleşme) hatası, hamurun fitil haline getirilip bağlandığı sırada veya halka formuna sokulurken sürekli büzülerek eski boyutuna dönmeye çalışmasıdır. Hamur, ustanın verdiği şekle itaat etmez.

#### Yarattığı Sorunlar

**Standart Dışı Boyut:** Simitler istenilen genişliğe ulaşmaz, küçük ve kalın kalır.

**Görsel Bozukluk:** Halka formu düzgün olmaz, pişerken yamulmalar ve asimetrik görüntüler oluşur.

**İşçilik Zorluğu:** Hamuru uzatmak için usta daha fazla güç ve zaman harcar; bu da üretimi yavaşlatır.

**Susam Tutma Sorunu:** Hamur sürekli gergin olduğu için yüzeyi pekmez ve susamı homojen bir şekilde kabul etmez.

### Özel Çözüm Sunan Katkılar...

Enkat Gıda tarafından üretilen **SM Serisi** 50 kg una 5-10 gr kullanarak sıkıntılar çözülür.

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

- \* Hamurun **yoğrulma toleransını** geliştirir.
- \* **Olgun ve dayanıklı** hamur yapısı sağlar.
- \* Unun **enerji** değerleri yükseltir.
- \* Pişmiş üründe **gevreklik** sağlar.
- \* Pişmiş üründe **kuruma ve dökülmeleri** önler.
- \* Pişmiş ürünün **renk ve görünüş** özelliklerini düzenler.
- \* Pişmiş ürünün **bayatlama** süresini uzatır..

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

**Uygun Katkı :** Enkat Gıda tarafından üretilen **SM Serisi** 50 kg una 5-10 gr kullanarak sıkıntılar çözülür.

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

Sorun, unun direncinin (P değeri) esnekliğine göre çok yüksek olması ve gluten bağlarının aşırı "gergin" olmasıdır.

**Buğday Paçalı:** Çok kuvvetli ve "kısa" (dirençli) buğdaylar yumuşak buğdaylarla harmanlanarak P/L dengesi düzeltilmelidir.

**Analiz Kontrolü:** Simitlik unun P/L oranının çok yüksek olmamasına dikkat edilmelidir. Hamura "yayıma" değil, "uzama" kabiliyeti verilmelidir.

**Hemiselülaz:** Hamur yapısını daha akışkan ve itaatkar hale getirir.

## Simit Üretimi Sırasında Çözümler...

**Uygun Katkı :** Enkat Gıda tarafından üretilen **SM Serisi** 50 kg una 5-10 gr kullanarak sıkıntılar çözülür.

Fırıncı, hamuru yoğurduktan sonra glutenin "dinlenmesi" (gevşemesi) için gerekli süreyi tanımalıdır.

**Mola (Dinlendirme) Süresi:** En yaygın hata, hamur yoğurulur yoğurulmaz işlemeye çalışmaktır. Bezelere (yumaklara) mutlaka 15-20 dakika mola verilmelidir.

**Hamur Sıcaklığı:** Çok soğuk hamurlar direnç gösterir. Hamur çıkış sıcaklığı 24-26°C civarında tutulmalıdır.

**Yoğurma Tekniği:** Hamuru gereğinden fazla (over-mix) yoğurarak gluten bağlarını aşırı germekten kaçınılmalıdır.

**Su Oranı:** Unun su kaldırma kapasitesi tam verilmeli; sert ve kuru hamur daha fazla geri çeker.

**İnaktif Maya:** Hamuru doğal yolla gevşetmek için kullanılan en etkili çözümlerden biridir.

**Bitkisel Yağ:** Hamur reçetesine eklenen bir miktar sıvı yağ, gluten liflerini kayganlaştırarak uzamayı kolaylaştırır.

**Ekmek Geliştiriciler (Gevşetici Bazlı):** İçeriğinde L-Sistein veya SMS (Sodyum Metabisülfid) bulunan özel simit geliştiricileri kullanılabilir.



*Ücretsiz Danışma Hattı*

*0 533 925 25 04*