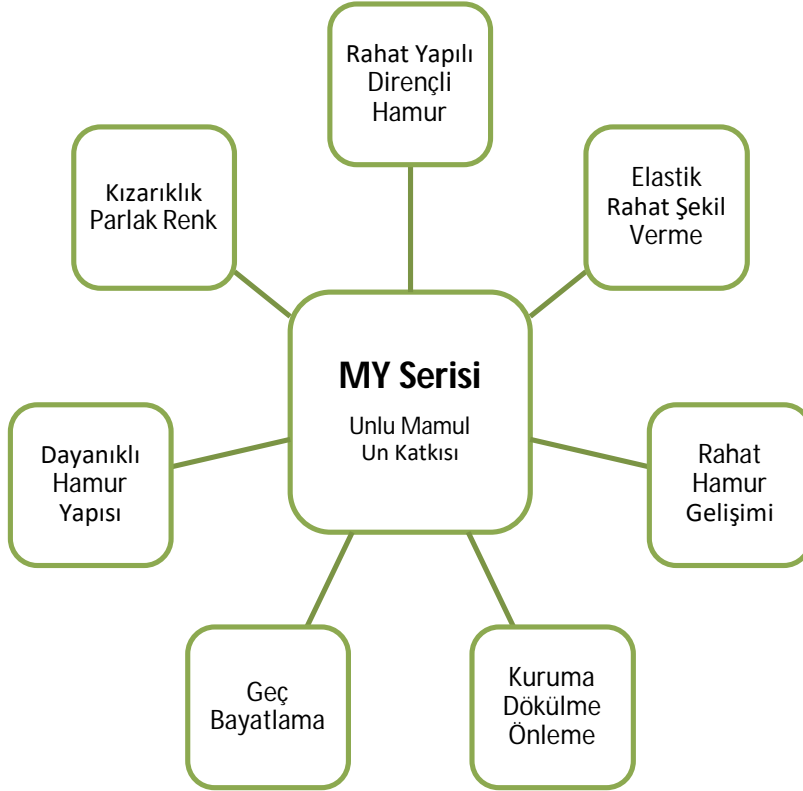


MY Serisi Unlu Mamuller Un Katkısı

İçerik

Unlu mamulleriniz için ürettiğimiz unlarınızın kalitesini geliştirmek için unun protein ve nişasta yapısına etki eden **stabilizatörler** ve **enzimlerden** oluşan özel bir karışımdır.

Etki Mekanizması



Dozaj

Genelde **50 kg una 5 – 10 g** kullanımı tavsiye edilir. İdeal kullanım oranı için destek isteyiniz.

Ambalaj

PE torbada, karton koli içinde 4 eşit parçada toplam **25 kg net**

Hedef Etki



Hamur Yapısı: Hamur, sağlam dayanıklı kalmasını sağlar ama rahat işlenebilmesi için elastikiyet dengesini korur.

Geri Toplama : Hamur işleme sırasında geri toplama yapması hacim, işleme sorunlarına ve şekil bozukluklarına neden olur. Bu problemlerin oluşmaması için hamura esneklik verir.

Kuruma ve Dökülme : Pişmiş ürünün uzun bir süre kuruma yapıp dökülme yapmadan kalması oldukça önemlidir. Ürünün yüzey nemini koruyarak bu tür görsel sıkıntıların oluşmasını engeller.

Renk : İyi renk almış bir ürün albeni olarak her zaman önem arz etmektedir. Ürünün sıcaklık karşısında renk alma performansını arttırarak iyi bir görünüm kazanmasını sağlar.

Bayatlama - Raf Ömrü : pişmiş ürünün yüzey ve iç nem değerlerini korum asını sağlayarak daha uzun süre taze kalmasını dolayısıyla raf ömrünü arttırır.



Unlu Mamul İşletmeleri İçin MY Serisi Un Katkısı

Eğer kullandığınız unda;

Kazanda zayıflık – çürüme – yüz almama - özleşmeme hatası varsa

Hamur işleme sırasında zayıflık – kopma - zor işleme – geri toplama varsa

Pişme sırasında kuruma – sıkma – dökülme – hızlı bayatlama – renk ve şekil bozukluğu varsa



My Serisi Unlu Mamul Un Katkısı bir çuval una **5 – 10 gr** arasında ilave ederek sorununuzu çözebilirsiniz.
Doğru dozajlama için bizden destek alabilirsiniz.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04