

## Yatık Yassı Ekmek Sorunu

### Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Yatık ve yassı ekmek hatası, hamurun fırında dikey yönde yükselmek yerine yanlara doğru yayılması ve basık bir form almasıdır. Bu durum genellikle hamur iskeletinin (gluten ağının) gazı tutacak kadar güçlü olmamasından kaynaklanır.

#### Yarattığı Sorunlar

**Hacim ve Görsel Kayıp:** Ekmek göze hitap etmez, ticari değeri düşer.

**Yapışkan İç Doku:** Ekmek içi gözenekleri basık kalır, hamursu ve nemli bir doku oluşur.

**Kabuk Sorunları:** Ekmeğin alt tabanı genişler, üst kabuk ise gerilemediği için mat ve sert bir yapı alır.

**Dilimleme Zorluğu:** Standart formda olmadığı için endüstriyel dilimlemede parçalanır.

### 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.)

- \* Hamurda rahatlama ve **işleme kabiliyeti** kazandırır.
- \* **Gaz** oluşturur ve oluşan gazın hamur **içinde kalmasını** sağlar.
- \* Enzim dengesini stabilize ederek hamurun güzel **yoğrulmasını**, kazanda **yüz almasını** ve **özleşmesini** sağlar.
- \* 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.

**Süne Kontrolü:** Süne hasarlı buğdaylar proteini parçalayan enzimler salgılar ve hamuru sıvılaştırır. Paçalda süne oranı mutlaka minimize edilmelidir.

**Stabilite Analizi:** "P" (direnc) değeri düşük, "L" (esneklik) değeri çok yüksek unlar yayılmaya meyillidir. Bu denge kurulmalıdır.

**Askorbik Asit (C Vitamini):** Gluten bağlarını okside ederek güçlendirir, hamura dik durma kabiliyeti kazandırır.

**Vital Buğday Gluteni:** Eğer unun doğal protein kalitesi düşükse, dışarıdan gluten takviyesi yapılarak hamur iskeleti sağlanabilir.

**Glukoz Oksidaz Enzimi:** Hamur yüzeyini kurutur ve gluten ağını sıkılaştırarak yayılmayı önler.

## 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.

**Su ve Tuz Ayarı:** Su miktarı unun kaldırma kapasitesine göre hassas ayarlanmalıdır. Tuz oranı (ideal %1.5-2) asla düşürülmemelidir; tuz hamuru sıkılaştırır.

**Soğuk Hamur Çalışma:** Hamur sıcaklığı 24°C'nin üzerine çıkarsa enzimler hızlanır ve hamur kendini bırakır. Buzlu su kullanımı yayılmayı azaltır.

**Mayalanma Süresi:** Hamur "aşırı mayalandırılmamalıdır". Gaz basıncı gluten kapasitesini aşarsa hamur söner ve yanlara yayılır.

**Fırın Taban Isısı:** Fırın tabanı yeterince sıcak olmalıdır ki hamur altından aldığı ısıyla aniden yukarı "fırlasın".

**Kuvvetli Ekmek Geliştiriciler:** İçeriğinde yüksek oranda askorbik asit ve hemiselülaz bulunan "kuvvetli" mix katkıları tercih edilmelidir.



*Ücretsiz Danışma Hattı*

*0 533 925 25 04*