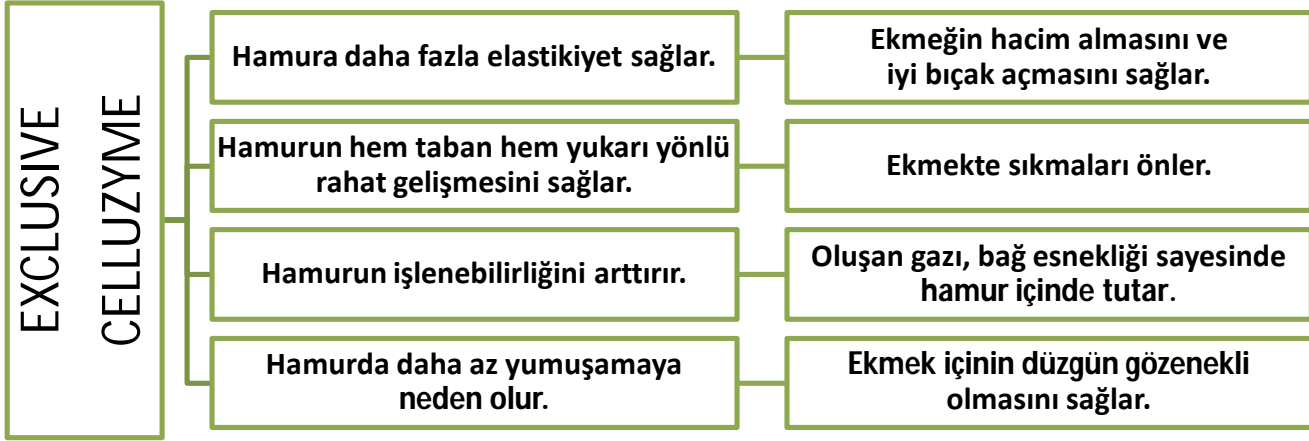


EXCLUSIVE CELLUZYME (FUNGAL HEMİSELÜLAZ)

İçerik

EXCLUSIVE CELLUZYME, Novozymes & Dsm & AB Enzymes enzimlerinin en etkin ve ideal oranlarda bir araya geldiği hemiselülaz karışımıdır.

Etki Mekanizması



Fungal hemiselülaz, unda temel olarak hamurun su kaldırma kapasitesini dengelemek, hamura esneklik kazandırmak ve ekmeğin hacmini artırmak amacıyla kullanılır.

Unun içerisinde, hacmen az (%2-3) olmalarına rağmen kendi ağırlıklarının 10 katı kadar su tutabilen pentozanlar (hemiselülaz lifleri) bulunur. Fungal hemiselülaz enzimi, bu lifleri kontrollü bir şekilde parçalayarak hamurun yapısını tamamen değiştirir.

Fungal hemiselülazın undaki temel işlevleri ve faydaları şunlardır:

1. Gluten Ağını Güçlendirir ve Esnekliği Artırır

Un içindeki pentozanların bir kısmı suda çözünmez ve gluten proteinlerinin birbirine bağlanmasını engelleyen bir bariyer oluşturur.

Fungal hemiselülaz bu çözünmeyen lifleri parçalayarak gluten ağının daha kesintisiz, güçlü ve esnek olmasını sağlar. Hamur daha iyi yoğrulur ve kolay şekil alır.

2. Hamurun Su Dağılımını Düzenler

Çözünmeyen pentozanlar suyu adeta "hapseder" ve bu su gluten tarafından kullanılamaz.

Enzim bu lifleri kırdığında, hapsedilen su serbest kalır ve gluten proteinleri tarafından emilir. Bu durum hamurun makineyle işlenebilirliğini artırır, yapışkanlığı azaltır.

3. Ekmek Hacmini ve Gaz Tutma Kapasitesini Artırır

Güçlenen gluten ağı, mayalanma (fermantasyon) sırasında oluşan karbondioksit gazını hamurun içinde çok daha iyi hapseder.

Gaz kaçamadığı için ekmek fırında daha iyi kabarıyor ve fırın sıçraması (oven spring) denilen hacim artışı maksimuma ulaşır. Daha büyük ve gösterişli ekmekler elde edilir.

4. Ekmek İçi Gözenek Yapısını ve Yumuşaklığı İyileştirir

Gazın homojen dağılmasını sağladığı için ekmek içi gözenekleri (tekstürü) daha düzenli, ince ve süngerimsi olur.

Liflerin parçalanmasıyla açığa çıkan çözünür şekerler ve su dengesi sayesinde ekmek içi daha yumuşak olur ve bayatlama süreci gecikir.

5. Kabuk Rengini Geliştirir

Pentozanların parçalanması sonucu ortaya çıkan küçük şeker molekülleri, fırındaki pişme esnasında Maillard reaksiyonuna girer. Bu da ekmek kabuğunun daha canlı, altın sarısı ve çekici bir renk almasını sağlar.

Dozaj

Genelde **50 kg una 0,5 – 4,0 g** kullanımı tavsiye edilir.

Ambalaj

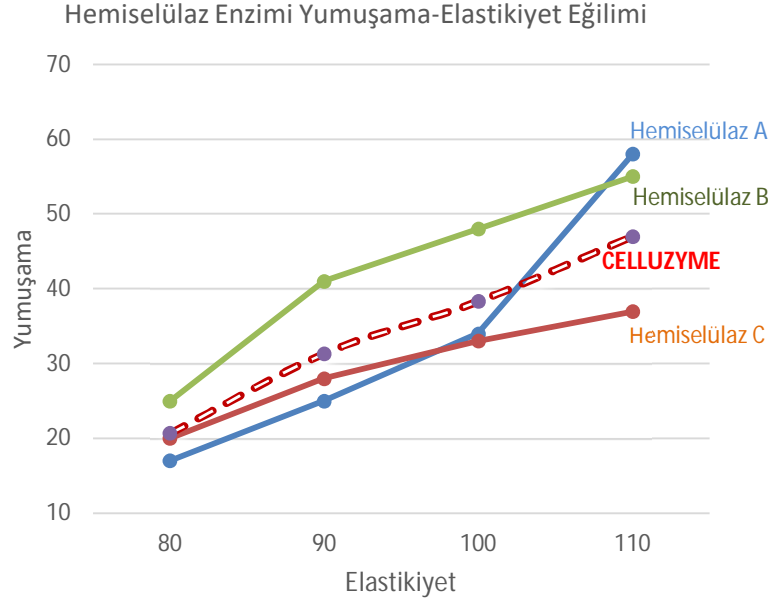
PE torbada, karton koli içinde 4 eşit parçada toplam **20 kg net**

Diğer Hemiselüzlardan Farkı

Her hemiselülaz enziminin farklı orjin kaynağı (funga-bakteriyel) ve farklı sıcaklık-ph aralıklarında etki etme özellikleri vardır. Bazı hemiselüzlazlar hamurun tabana genişlemesini sağlarken bazı hemiselüzlazlar yukarı yönlü genişleme sağlarlar. Bu yüzden temelde aynı işi yapsalarda hamurun yapısında farklı özellikler gösterirler.

Burada üretilen unun kalitesine göre hangi tip hemiselüzlaz enzimin kullanılması gerektiği sorusu ortaya çıkar.

İşte **EXCLUSIVE CELLUZYME**, bu üç kaliteli (Novozymes & Dsm & AB Enzymes) enzim gruplarının bir araya gelerek en ideal ve etkin oranda bir hemiselüzlaz enziminden yararlanmanızı sağlamaktadır.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04