

Yapışkan Hamur Hatası

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Yapışkan hamur hatası, hamurun yoğurma sırasında veya sonrasında ele, tezgaha ve makinelere aşırı tutunması, şekil almaması ve yüzeyinin ıslak/cıvık bir hal almasıdır. Bu durum genellikle yüksek enzim aktivitesinden (kızışmış/çimlenmiş buğday) veya hasarlı nişasta oranının yüksekliğinden kaynaklanır.

Yarattığı Sorunlar

İşleme Zorluğu: Hamur kesme, tartma ve şekil verme makinelerine yapışarak üretimi durdurur.

Zayıf Hacim: Hamur yayılma eğilimindedir, yukarı doğru kabarmaz.

Ekmek İçi Hamurlaşma: Pişmiş ekmeğin içi ıslak ve yapışkan kalır, kesildiğinde bıçağa bulaşır.

Koyu Kabuk Rengi: Şeker oranı enzimler nedeniyle çok yüksek olduğu için ekmek fırında hızla yanar/kararır.

Özel Çözüm Sunan Katkılar...

Enkat Gıda tarafından üretilen **KV Serisi** (zayıflığı önleyip kuvvet sağlayan) özel karışımdan **50 kg una 3-10 gr** birlikte kullanarak sıkıntılar çözülür.

- * Hamur yapısını kuvvetlendirip özlenmesini sağlar.
- * Hamurun makinelerde rahat işlenmesini sağlar.
- * Gaz oluşumunu ve gazın hamurun içinde tutulmasını sağlar.
- * Fırında hacim – büyüme ve bıçak açma sağlar.
- Son ürünün görünüş özellikleri gelişir.

Un Üretimi Sırasında (Fabrika) Uygulanabilecek Çözümler...

Uygun Katkı : Enkat Gıda'nın üretimini yaptığı KV Serisi Kuvvetlendirici karışımdan 3-10 gr bir çuval una gelecek şekilde ilave edin. Net dozajlar için firmadan teknik destek isteyin

Yapışkanlığı gidermek için hamur yüzeyini "kurutacak" ve enzim hızını kesecek maddeler kullanılır:

Glukoz Oksidaz: Hamur yüzeyindeki suyu bağlayarak "kuruluk" hissi verir ve yapışkanlığı azaltır.

Askorbik Asit (C Vitamini): Gluten ağını sıkılaştırarak suyun dışarı sızmasını (civımayı) engeller.

Falling Number (Düşme Sayısı) Kontrolü: Eğer saniye düşükse (enzim yüksekse), bu unu yüksek saniyeli unlarla paçal yaparak dengelemelidir.

Vals Ayarı: Nişasta zedelenmesini kontrol etmelidir. Aşırı zedelenmiş nişasta başlangıçta çok su çeker ama sonra bu suyu bırakarak hamuru yapışkanlaştırır.

Ekmek Üretimi Sırasında (Fırın) Çözümler...

Uygun Katkı : Enkat Gıda'nın üretimini yaptığı KV Serisi Kuvvetlendirici karışımdan 3-10 gr bir çuval una gelecek şekilde ilave edin. Net kullanım oranları üretici firmanın unda yaptığı analizler ve değerlendirmeler sonucu belirlenir. Üreticiden teknik destek isteyiniz.

Soğuk Su Kullanın: Enzimlerin çalışmasını yavaşlatmak için hamur sıcaklığını düşük tutun.

Su Oranını Düşürün: Reçetede su miktarını %1-3 oranında azaltarak hamuru daha sert yoğurun.

Tuzu Artırın: Tuz, hem gluten bağlarını sıkılaştırır hem de yapışkanlığı bir miktar alır.

Hızlı İşleme: Hamuru fermente olması için çok uzun süre bekletmeyin; bekledikçe şeker oranı artar ve yapışkanlık şiddetlenir.

Asitlik (Ekşi Maya): Hamura ekşi hamur ekleyerek hamura direnç katın..



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04