

Yağmur Yemiş Buğday Unu Sorunu

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

"Yağmur yemiş buğday" sorunu, hasat döneminde buğdayın tarlada aşırı yağışa maruz kalarak tanelerin çimlenmeye başlamasıdır. Teknik olarak hasat öncesi filizlenme (Pre-harvest sprouting) olarak adlandırılan bu durum, buğdayın içindeki enzim faaliyetlerini, özellikle alfa-amilaz aktivitesini kontrolsüz şekilde artırır.

Yağmur yemiş buğdaydan elde edilen un, paçalınızın dengesini tamamen bozabilir. Bu buğdaydaki en büyük sorun, nişastayı şekere çeviren alfa-amilaz enziminin kontrolden çıkmış olmasıdır.

Yarattığı Sorunlar

Yağmur yemiş buğdaydan elde edilen unlar fırıncılıkta şu temel problemlere yol açar:

Cıvık ve Yapışkan Hamur: Aşırı enzim aktivitesi nişastayı hızla şekere dönüştürür, bu da hamurun su tutma kapasitesini düşürür ve hamuru ele yapışan, işlenmesi zor bir hale getirir.

Ekmek İçi Hataları: Ekmek içi pişmemiş gibi nemli, yapışkan (sakızimsı) olur ve gözenek yapısı bozulur.

Kabuk Sorunları: Şeker oranının yüksek olması nedeniyle fırında kabuk çok çabuk ve aşırı kararır (Maillard reaksiyonu).

Zayıf Gluten Yapısı: Proteolitik enzimlerin artmasıyla gluten ağları parçalanır, ekmek yeterince kabarmaz ve basık kalır

Düşük Falling Number (Düşme Sayısı): Unun Falling Number değeri 200'ün altına düşer. Bu da ekmeğin içinin yapışkan, hamur gibi kalmasına neden olur.

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.)

- Aşırı enzim aktivitesini baskılayarak oluşacak hamur sorunlarını önler.
- Hamuru daha diri ve kuvvetli tutar.Yapışma ve salma gibi sıkıntılara önler.
- Fırında çökme, yayılma, düşük hacim ve bıçak problemlerini önler.
- Bu tür buğdayların paçal içinde daha güvenli şekilde kullanımı sağlar.

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.

Paçal Yapmak: Yağmur yemiş unun tek başına kullanılması zordur. Bu unu, enzim aktivitesi çok düşük olan ("düşme sayısı" yüksek) sağlam ve kaliteli unlarla karıştırarak (%10-20 oranında başlayarak) seyreltebilirsiniz.

Askorbik Asit (Antioksidan): Zayıflayan gluten bağlarını güçlendirerek hamurun daha iyi işlenmesini ve gaz tutma kapasitesinin artmasını sağlar.

Gluten Takviyesi: Unun protein kalitesini artırmak için dışarıdan vital buğday gluteni eklenebilir.

Oksidasyon Ajanları: Hamur yapısını stabilize etmek için unda kullanılan onaylı un geliştiriciler tercih edilmelidir.

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

Paçal Yapmak: Yağmur yemiş unun tek başına kullanılması zordur. Bu unu, enzim aktivitesi çok düşük olan ("düşme sayısı" yüksek) sağlam ve kaliteli unlarla paçal yaparak denge kurabilirsiniz.(özellikle yufkalık baklavalık unların enzim aktivitesi çok düşüktür.)

Hamur Reçetesini Düzenlemek: Su miktarını bir miktar azaltmak ve hamur sıcaklığını düşük tutmak enzimatik reaksiyonu yavaşlatabilir.

Fermantasyon Süresini Kısaltmak: Hamurun fazla beklemesi parçalanmayı artıracığı için daha hızlı bir işleme süreci tercih edilmelidir.

Ekşi Maya: Hamuru daha asidik bir seviyeye (pH 4.5-5.0) çekmek, nişastayı parçalayan enzimlerin çalışmasını yavaşlatır.

Tuz Oranı: Tuzu %2.2 - %2.4 seviyelerine çıkarın. Tuz, enzim aktivitesini yavaşlatır ve hamuru sertleştirir.

Soğuk Su: Yoğurma suyunu buzlu kullanarak hamur sıcaklığını düşük tutun. Sıcaklık arttıkça enzimler daha saldırgan olur.

Fırın Isısı: Fırın sıcaklığını 10-20 derece düşürüp pişirme süresini biraz uzatın ki dışı yanmadan içi kuruyabilsin.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04