

Unlu Mamullerde Yapısal Ve Hacimsel Sorunlar

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Unlu mamullerde yapısal ve hacimsel sorunlar, ürünün genişleme kapasitesini, iç gözenek yapısını ve fırın sonrası formunu koruyamaması durumudur. Ürünün "iskeleti" ile ilgili olan bu hatalar, doğrudan kalite algısını etkiler.

Yapısal ve Hacimsel Sorunlar Nelerdir?

1. **Hacimsizlik (Basıklık):** Ürünün beklenen boyuta ulaşamaması.
2. **Çökme (Sönme):** Fırında kabaran ürünün pişme sonunda veya fırın çıkışında ortasının çökmesi.
3. **Düzensiz Gözenek Yapısı:** İç dokunun çok sıkı (sağır) veya kontrolsüz büyük boşluklu olması.
4. **Simetri Bozukluğu:** Ürünün bir tarafa yatması veya şeklinin bozulması.

Nasıl Sorunlar Yaratır?

Ağır ve Sert Doku: Hacimsiz ürünler yoğundur, çiğnemesi zordur ve mideye oturur.

Raf Ömrü Kaybı: Hacmi düşük ürünlerde nem dengesi kurulamadığı için çok daha hızlı bayatlama ve kuruma görülür.

Ticari Değer Düşüşü: Standart dışı görünüm tüketici tarafından "hatalı üretim" olarak algılanır ve iade oranını artırır.

Özel Çözüm Sunan Katkılar...

Enkat Gıda tarafından üretilen **MY Serisi** 50 kg una 5-10 gr kullanarak sıkıntılar çözülür.

(Net kullanım oranları firmanın un ve fırında yaptığı değerlendirme sonucu belirlenir.)

- *Hamurun yoğrulma toleransını geliştirir.
- * Olgun ve dayanıklı hamur yapısı sağlar.
- * Unun enerji değerleri yükseltir.
- * Pişmiş ürünün renk ve görünüş özelliklerini düzenler.
- * Pişmiş ürünün bayatlama süresini uzatır.amurun **yoğrulma toleransını** geliştirir.

Un Üretimi Sırasında (Fabrika) Uygulanabilecek Çözümler...

Uygun Katkı : Enkat Gıda tarafından üretilen **MY Serisi** 50 kg una 5-10 gr kullanarak sıkıntılar çözülür.

(Net kullanım oranları firmanın un ve fırında yaptığı değerlendirme sonucu belirlenir.)

Fabrikada hedef, gazı içeride hapsedecek güçlü ve esnek bir "gluten ağı" oluşturmaktır.

Protein ve Gluten Kalitesi: Yüksek kaliteli sert buğdaylar kullanılmalı, süne hasarlı buğdaylar (proteini parçalayan) ayıklanmalıdır.

Kül ve Granülasyon: Unun kül oranı ve inceliği stabil tutulmalıdır; çok ince unlar su emilimini bozar, hacmi etkiler.

Vital Buğday Gluteni: Hamur iskeletini doğrudan güçlendirerek daha fazla gaz tutmasını sağlar.

Askorbik Asit (C Vitamini): Gluten bağlarını sıkılaştırarak hacim artışını destekler ve çökmeyi önler.

Hemiselülaz Enzimleri: Hamur zarlarını esneterek gaz hücrelerinin yırtılmadan büyümesine (hacim almasına) yardımcı olur.

Unlu Mamul Üretimi Sırasında Çözümler...

Uygun Katkı : Enkat Gıda tarafından üretilen **SM Serisi** 50 kg una 5-10 gr kullanarak sıkıntılar çözülür.

Fırıncı, mayalanma süreci ile fırın ısısı arasındaki dengeyi kurmalıdır.

Yoğurma Kontrolü: Hamur "tam gelişmiş" (ipeksi ve elastik) olana kadar yoğurulmalıdır. Eksik yoğurma hacimsizlik, aşırı yoğurma ise çökme yapar.

Fermantasyon (Mayalanma) Ayarı: Ürün "aşırı mayalandırılmamalıdır". Kapasitesinden fazla şişen hamur fırında çöker.

Fırın Isısı ve Buhar: Fırın önceden iyice ısıtılmalıdır. Yeterli buhar verilmesi, kabuğun hemen sertleşmesini önleyerek hacim artışına izin verir.

Fungal Alfa-Amilaz: Mayanın beslenmesi için şeker üretir; gaz üretimini artırarak hacmi destekler.

Hacim Artırıcı Mix Geliştiriciler: İçinde enzim, emülgatör ve vitamin dengesi kurulmuş hazır geliştiriciler en pratik çözümdür.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04