

Simitte Çatlama Sorunu

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Simitte çatlama hatası, simidin fırında pişerken yüzeyinde derin, düzensiz yarıkların oluşması veya bağlama (ek yerleri) noktalarından ayrılmasıdır. Bu durum, hamurun fırındaki genişleme baskısına (fırlama) dayanamayacak kadar "gergin" veya "esnekliği düşük" olduğunu gösterir.

Yarattığı Sorunlar

Görsel ve Ticari Değer Kaybı: Simit bütünlüğünü kaybeder, parçalanmış veya özensiz bir görüntü oluşur.

Kuruma ve Sertleşme: Çatlak bölgelerinden nem hızla kaçtığı için simit o noktalardan kurumaya başlar ve lezzetini yitirir.

İşçilik Sorunu: Bağlama yerinden kopan simitler halka formunu kaybeder, tezgahta satılamaz hale gelir.

Özel Çözüm Sunan Katkılar...

Enkat Gıda tarafından üretilen **SM 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 üründe **gevreklik** sağlar.
- * Pişmiş üründe **kuruma ve dökülmeleri** önler.
- * Pişmiş ürünün **renk ve görünüş** özelliklerini düzenler.
- * Pişmiş ürünün **bayatlama** süresini uzatır..

Un Üretimi Sırasında (Fabrika) Uygulanabilecek Çözümler...

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

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

Sorun genellikle unun direncinin (P) çok yüksek, esnekliğinin (L) çok düşük olmasıyla (kısa un) ilgilidir.

P/L Dengesi: Analizde unun direnci ve esnekliği dengelenmelidir. Çok sert ve esnemeyen buğdaylar yumuşak buğdaylarla paçallanmalıdır.

Zedelenmiş Nişasta: Aşırı nişasta zedelenmesi suyun dengesiz dağılımına ve yüzey gerilimine yol açarak çatlamaı tetikler.

Hemiselülaz Enzimleri: Hamur ağını yumuşatarak fırında yırtılmadan esnemesini sağlar.

Fungal Alfa-Amilaz: Gaz üretimini optimize ederek hamurun içeriden gelen basıncı daha yumuşak bir dokuyla karşılamasına yardımcı olur.

Simit Üretimi Sırasında Çözümler...

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

Yeterli Dinlendirme (Mola): Hamur fitilleri ve halkaları bağlandıktan sonra mutlaka dinlendirilmelidir. Dinlenmeyen (stresli) hamur fırın ısıyla aniden karşılaştığında gerilip çatlar.

Bağlama Tekniği: Simidin uçları birbirine iyice yedirilerek bağlanmalıdır. Zayıf bağlantı noktaları ısıda ilk ayrılan yerler olur.

Fırın Buharı: Fırında nem yetersizse kabuk hızla sertleşir ve içeriden kabarmaya çalışan hamur bu sert kabuğu yırtarak (çatlatacak) dışarı çıkar.

Hamur Sıcaklığı: Çok soğuk hamurlar fırında orantısız genişir. İdeal hamur çıkış sıcaklığı 24-26°C olmalıdır.

İnaktif Maya: Doğal bir yumuşatıcı olarak hamurun direncini kırar ve çatlamaı azaltır.

Sıvı Yağ: Hamura katılan az miktar yağ, gluten liflerinin birbiri üzerinden kaymasını sağlayarak esnekliği artırır.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04