

Yapışkan Ekmek İçi Sorunu

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Yapışkan ekmeğin içi (vıcık ekmeğin), ekmeğin kesildiğinde içinin hamursu kalması, parmakla bastırıldığında geri esnememesi ve bıçağa yapışması hatasıdır. Genellikle aşırı enzim aktivitesi veya ciddi mikrobiyolojik bozulmalardan kaynaklanır.

Yarattığı Sorunlar

Yenilemez Doku: Ekmeğin içi ağızda topaklanır ve hamur hissi verir, tüketimi imkansızlaştırır.

Kesim Felaketi: Dilimleme makinelerinin bıçaklarını tıkar ve ekmeğin parçalanmasına neden olur.

Hızlı Bozulma ve "Rope" Riski: Eğer yapışkanlık bir kokuyla (bozulmuş kavun kokusu gibi) birleşirse, bu "Rope" (sünme) hastalığının belirtisidir ve tüm fırını sarabilir.

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 çözümlenir. 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.)

- * Hamurda rahatlatma ve **işleme kabiliyeti** kazandırır.
- * **Gaz** oluşturur ve oluşan gazın hamur **içinde kalmasını** sağlar.
- * Enzim dengesini stabilize ederek hamurun güzel **yoğrulmasını**, kazanda **yüz almasını** ve **özleşmesini** sağlar.
- * Ekmeğin **hacim** almasını ve **bıçağın** iyi açmasını sağlar.
- * Ekmeğin **renk-kızarma-yumuşaklık-bayatlama-kuruma** gibi görsel özelliklerini geliştirir.

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.

Falling Number (Düşme Sayısı) Kontrolü: 200 saniyenin altındaki unlar aşırı yapışkanlık yapar. Paçal yapılarak bu değer 250-300 bandına çıkarılması şarttır.

Süne ve Çimlenme Analizi: Çimlenmiş veya yüksek süne hasarlı buğdaylar kesinlikle elenmeli veya çok düşük oranlarda kullanılmalıdır.

Fungal Alfa-Amilaz (Kısıtlama): Eğer unun doğal enzimi yüksekse, dışarıdan amilaz eklenmesi derhal durdurulmalıdır.

Askorbik Asit (C Vitamini): Gluten ağını aşırı güçlendirerek hamurun sıvılaşmasını bir nebze baskılar.

Asitlik Düzenleyiciler: Enzim aktivitesini yavaşlatmak için pH dengeleyiciler kullanılabilir.

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

Pişirme Süresi ve Isısı: Ekmek içi sıcaklığının 95-98°C'ye ulaştığından emin olunmalıdır. Yetersiz pişirme yapışkanlığın bir numaralı fırın sebebidir.

Hamur Sıcaklığı: Sıcak hamur enzim aktivitesini hızlandırır. Hamur çıkış sıcaklığı 22-24°C'de tutulmalıdır.

Tuz Oranı: Tuz, enzimleri dizginler. Tuz miktarının %1.8-2 aralığında olduğundan emin olunmalıdır.

Hijyen (Rope Önlemi): Eğer sorun bakteriyel ise tüm tekneler ve ekipmanlar sirkeli su ile dezenfekte edilmelidir.

Kalsiyum Propiyonat veya Sodyum Diasetat: Özellikle sıcak havalarda bakteri kaynaklı yapışkanlığı (Rope) önlemek için mutlaka kullanılmalıdır.

Sirke: Hamura az miktarda sirke eklemek pH'ı düşürerek hem enzim faaliyetini yavaşlatır hem de yapışkanlığı azaltır.

Enzimsiz Geliştiriciler: İçeriğinde amilaz bulunmayan, sadece emülgatör ve vitamin içeren "sert" geliştiriciler tercih edilmelidir.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04