

Simitte Pekmez Tutmama – Renk Sorunu

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Simitte pekmez tutmama ve renk hatası, hamur yüzeyinin pekmezli su (şerbet) ile tam bütünleşememesi sonucu simidin pişerken alaca (bir tarafı koyu, bir tarafı beyaz) kalması veya susamların yüzeye tutunamayıp dökülmesidir.

Yarattığı Sorunlar

Görsel Kusur: Simitler homojen bir kıvılcığa ulaşmaz, çığ ve lekeli görünür.

Susam İsrافی: Pekmez yüzeye tutunmadığı için susamlar simidin üzerinde kalmaz, fırında veya tezgahda dökülür.

Tat Eksikliği: Pekmezdeki şekerin karamelize olmaması nedeniyle simidin o kendine has aroması ve kokusu oluşmaz.

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 yüzey gerilimi, su emme hızı veya düşük enzim aktivitesiyle ilgilidir.

Enzim Dengesi: Unun Falling Number (Düşme Sayısı) değeri çok yüksekse (350+), kabuk rengi soluk kalır. Bu değer 250-280 bandına çekilmelidir.

Nişasta Zedelenmesi: Zedelenmiş nişasta oranı dengelenmelidir; çok düşük olması pekmezin hamur yüzeyine nüfuz etmesini zorlaştırır.

Fungal Alfa-Amilaz: Nişastayı şekere dönüştürerek pekmezin karamelizasyon hızını artırır ve rengi koyulaştırır.

Hemiselülaz: Hamur yüzeyinin suyu ve pekmezi daha hızlı emmesine yardımcı olur.

Simit Üretimi Sırasında Çözümler...

Fırıncı, şerbetin kıvamını ve hamurun yüzey durumunu kontrol etmelidir.

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

Pekmez (Şerbet) Yoğunluğu: Pekmez-su oranı çok seyrekse renk tutmaz. Geleneksel yöntemde pekmezin içine çok az un katılarak "bağlama" (viskozite artırma) yapılabilir.

Hamur Yüzeyinin Kuruması: Hamurlar pekmeze batırılmadan önce bekletilip kabuk bağlatılmamalıdır. Kuruyan yüzey pekmezi iter.

Susam Kalitesi: Susamlar nemli olmamalıdır; kuru ve hafif kavrulmuş susamlar pekmezli yüzeye daha iyi tutunur.

Fırın Isısı: Fırın yeterince sıcak (280-300°C) olmazsa pekmezdeki şeker yanmaz (karamelize olmaz) ve renk açık kalır.

Şeker veya Glikoz: Pekmez şerbetine eklenen çok az şeker, fırında hızlı renk almayı ve susamın yapışmasını sağlar.

Karbonat: Bazı ustalar şerbet suyuna çok az karbonat ekleyerek pH dengesiyle rengi koyulaştırır (kontrollü kullanılmalıdır).



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04