

Kızıymış Buğday Sorunu

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Buğdayda kızıyma, depolanmış buğday yığınının içinde nem ve sıcaklığın artmasıyla biyolojik faaliyetlerin (buğdayın solunumu, küf ve böcek aktivitesi) kontrolden çıkması ve yığının kendi kendine ısınmasıdır.

Teknik olarak buğday "canlı" bir organizmadır; uygun şartlar sağlanmazsa terleme yapar ve bu ısı buğdayı içeriden yakmaya başlar.

Yarattığı Sorunlar

Enzimlerin Çıldırması: Buğday çimleniyormuş gibi algılayıp aşırı alfa-amilaz üretir. Bu da unun Falling Number (Düşme Sayısı) değerini yerle bir eder.

Gluten Hasarı: Oluşan yüksek ısı, buğdayın protein (gluten) yapısını bozar; hamur tutmayan, cıvık bir un ortaya çıkar.

Koku ve Renk Bozukluğu: Buğdayda ekşimsi, küfümsü bir koku oluşur ve tanelerin rengi esmerleşir/kararır.

Besin Kaybı: Buğdayın içindeki karbonhidrat ve proteinler parçalandığı için besin değeri ve verim düşer.

Kızıymış Buğdayla Ne Yapılmalı? (Çözüm Yolları)

Aktarma (Havalandırma): Buğday acilen bir silodan diğerine aktarılmalı, bu sırada güçlü fanlarla soğuk hava verilerek sıcaklık düşürülmelidir.

Serme: Eğer imkan varsa buğday düz bir zemine serilerek ısının tahliyesi sağlanmalıdır.

Paçal Yapma (En Yaygın Çözüm): Kızıymış buğday asla tek başına öğütülmemelidir. Enzim aktivitesi çok düşük (yüksek saniyeli) sağlam buğdaylarla düşük oranlarda (%5-%15 gibi) karıştırılarak (paçal) standart değerlere çekilmelidir.

Yemlik Olarak Değerlendirme: Eğer kızıyma çok ilerlemişse (renk simsiyah olmuş, koku ağırlaşmışsa), bu buğday artık ekmeklik un için kullanılamaz; hayvan yemi olarak ayrılmalıdır.

Temizleme: Kızıyma sonucu kararmış veya filizlenmiş taneler, değirmendeki optik ayırıcılar (Sortex) ile hattan uzaklaştırılmalıdır.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04