

Zayıf Hamur Hatası

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Zayıf hamur hatası, unun içindeki gluten miktarının veya kalitesinin yetersiz olması nedeniyle hamurun gazı hapsedecek ve formu koruyacak bir iskelet oluşturamamasıdır. Hamur, fiziksel baskılara ve fermantasyon süresine karşı dayanıksızdır.

Yarattığı Sorunlar

Hacimsizlik: Hamur gaz tutamaz, bu yüzden ekmekler basık ve küçük kalır.

Hamur Salması: Yoğurma bittikten kısa süre sonra hamur kendini bırakır, yayılır ve dik duramaz.

Yırtılma ve Çatlama: Gluten ağı esnek olmadığı için fırında genişlerken ekmeğin yüzeyi düzensiz şekilde yırtılır.

Gözenek Bozukluğu: Ekmeğin iç dokusu süngerimsi değil, sıkı ve kırıntılı bir yapıda olur.

Özel Çözüm Sunan Katkılar...

Enkat Gıda tarafından üretilen **KV Serisi** (zayıflığı önleyip kuvvet sağlayan) özel karışımdan **50 kg una 3-10 gr** birlikte kullanarak sıkıntılar çözülür.

- * Hamur yapısını kuvvetlendirip özlenmesini sağlar.
- * Hamurun makinelerde rahat işlenmesini sağlar.
- * Gaz oluşumunu ve gazın hamurun içinde tutulmasını sağlar.
- * Fırında hacim – büyüme ve bıçak açma sağlar.
- Son ürünün görünüş özellikleri gelişir.

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

Askorbik Asit (C Vitamini): Zayıf gluten bağlarını birbirine daha sıkı bağlayarak hamura direnç kazandırır.

Hemiselülaz / Ksilanaz Enzimleri: Hamurun su tutma kapasitesini iyileştirerek iskeleti destekler.

Kaliteli Buğday Paçalı: Protein oranı ve gluten indeksi yüksek sert buğdayları, zayıf buğdaylarla harmanlayarak (paçal) unun kalitesini yükseltmelidir.

Vital Gluten Takviyesi: Eğer buğday kalitesi çok düşükse, üretim bandında una toz gluten ilavesi yapılmalıdır.

Nişasta Zedelenmesini Kontrol Etme: Vals ayarlarıyla oynayarak nişasta zedelenmesini dengelemeli; zedelenmiş nişasta su çekerek zayıf unun bir nebze daha diri durmasını sağlayabilir.

Ekmek Üretimi Sırasında (Fırın) Çözümler...

Uygun Katkı : Enkat Gıda'nın üretimini yaptığı KV Serisi Kuvvetlendirici karışımdan 3-10 gr bir çuval una gelecek şekilde ilave edin. Net kullanım oranları üretici firmanın unda yaptığı analizler ve değerlendirmeler sonucu belirlenir. Üreticiden teknik destek isteyiniz.

Fırıncı, elindeki zayıf unu "yormadan" işlemelidir:

Su Oranını Düşürün: Zayıf un fazla suyu kaldıramaz. Hamuru normalden daha sert yoğurarak yayılmayı önleyin.

Yoğurma Süresini Kısaltın: Zayıf gluten çok çabuk parçalanır (over-mixing). Hamur toparlanır toparlanmaz yoğurmayı kesin.

Ekşi Hamur Kullanın : Hamurun asidik olarak güçlenmesi ve mukavemetinin artması için mutlaka kullanın.

Tuz Oranını Koruyun: Tuz, glutenin en önemli sıkılaştırıcısıdır; asla eksik kullanılmamalıdır.

Hızlı Fermantasyon: Hamuru çok uzun süre dinlendirmeyin. Yapı zayıf olduğu için bekledikçe çöker; hamur kabarıncaya hemen fırına verin.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04