

Yumuşak Hamur Hatası

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Yumuşak hamur hatası, hamurun yoğurma sonrası veya fermente olurken iskelet yapısını koruyamayıp cıvıklaşması, yayılması ve formunu kaybetmesidir. Bu durum ya unun protein (gluten) kalitesinin düşüklüğünden ya da aşırı enzim aktivitesinden kaynaklanır.

Yarattığı Sorunlar

Yayıma ve Şekil Kaybı: Hamur yukarı doğru kabarmak yerine yanlara doğru yayılır.

İşleme Zorluğu: Hamur aşırı yapışkan olduğu için kesme-tartma makinelerine ve ellere yapışır, seri üretimi durdurur.

Düşük Hacim: Gaz tutma kapasitesi zayıf olduğu için ekmeğe basık kalır.

İç Yapı Bozukluğu: Ekmeğin içi gözeneksiz, nemli ve bazen yapışkan (pişmemiş gibi) olur.

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 çözülür. Ürünlerin biri kuvvetlendirici biri geliştirici ayrı ayrı etki gösterdiği için sorun mutlaka çözüme ulaşır.

- * Hamur yapısını kuvvetlendirip özlenmesini sağlar.
- * Hamurun makinelerde rahat işlenmesini sağlar.
- * Gaz oluşumunu ve gazın hamurun içinde tutulmasını sağlar.
- * Fırında hacim – büyüme ve bıçak açma sağlanır.
- 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): Gluten bağlarını okside ederek sıkılaştırır, hamura mukavemet (direnc) kazandırır.

Vital Buğday Gluteni: Unun zayıf kalan iskeletini doğrudan takviye ederek güçlendirir.

Glukoz Oksidaz Enzimi: Hamur yüzeyini kurutur ve "kuruluk hissi" vererek yapışkanlığı azaltır.

Paçal (Harmanlama): Yumuşak/zayıf buğdayları, gluten indeksi ve protein kalitesi yüksek sert buğdaylarla harmanlayarak unun gücünü artırmalıdır.

Öğütme Kontrolü: Nişasta zedelenmesini optimize etmelidir; gereğinden fazla zedelenmiş nişasta hamuru önce sertleştirir, sonra hızla salmasına (yumuşamasına) neden olur.

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 kullanım oranları üretici firmanın unda yaptığı analizler ve değerlendirmeler sonucu belirlenir. Üreticiden teknik destek isteyiniz.

Su Miktarını Azaltın: Hamuru normalden biraz daha sert yoğurmak için reçetedeki su oranını %1-2 düşürün.

Hamur Sıcaklığını Düşürün: Soğuk su kullanarak hamuru serin tutun (22-24°C). Sıcak hamur daha hızlı yumuşar.

Tuzu Artırın: Tuz gluten bağlarını sıkılaştırır; güvenli sınırlar dahilinde tuzu hafifçe artırın.

Kısa Fermantasyon: Hamuru çok bekletmeden fırına verin; bekledikçe enzimler yapıyı daha da yumuşatacaktır.

Asitlik: Hamura ekşi maya pH'ı düşürün; bu işlem hamuru daha diri tutar.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04