

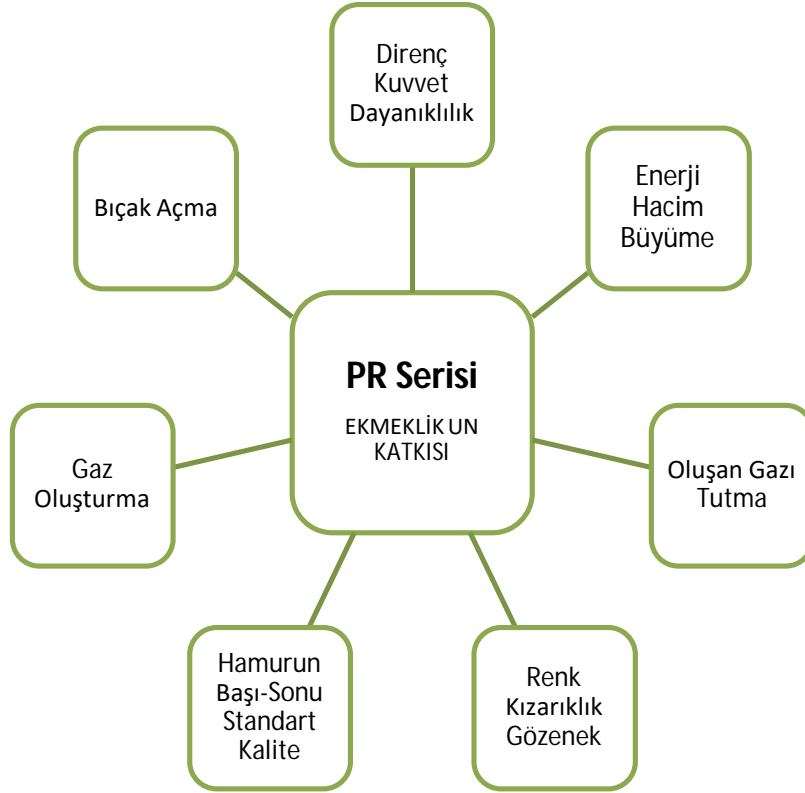
PR Serisi Ekmeklik Un Katkısı

İçerik

Ekmeklik unlarınızın kalitesini hedef un doğrultusunda en uygun ve doğru teşhis ile kuvvetlendirmek ve geliştirmek için hazırlanmış özel bir karışımdır.

İçerisinde unun protein ve nişasta yapısına etki eden hamurun güçlü-dayanıklı bir yapıya kavuştururken rahat işlenmesi-gelişmesi-büyümesini sağlayan **antioksidanlar**, **stabilizatörler** ve **enzimler** bulunmaktadır.

Etki Mekanizması



Dozaj

Genelde **50 kg una 5 – 10 g** kullanımı tavsiye edilir. İdeal kullanım oranı için destek isteyiniz.

Ambalaj

PE torbada, karton koli içinde 4 eşit parçada toplam **25 kg net**

Hedef Etki



PR Serisi Ekmeklik Un Katkısı, unun her kalite parametresine etki ederek (**direnç, kuvvet, enerji, hacim ve görsel kalite**) kaliteyi üst segmente taşır ve olası tüm sorunların önüne geçer.

Enerji-Direnç-Elastikiyet : Unun tüm ekmeklik değerlerini yükselterek kaliteyi artırır.

Dayanıklılık : Hamurun kazanda ve fermantasyon sırasında son pasaya kadar dayanıklı kalmasını sağlayarak standart kalite sağlar.

Gaz Oluşumu : Mayalanma ve pişme sırasında gaz oluşumu sağlayarak ekmeğin istenilen hacime ulaşmasını sağlar.

Oluşan Gazı Tutma : Hamurun protein bağlarını güçlü ve dayanıklı olmasını sağlayarak oluşan gazı hamur içinde tutar. Ve böylelikle büyüme ve hacim sağlanır.

Fırın Sıçraması : fırın sıcaklığı ile harekete geçen enzimler hamurun hızlı bir şekilde büyümesini sağlayarak ekmeğin küçük kalmasını önler.

Bıçak Açma : Ekmeğin iyi ve pürüzsüz bıçak açmasını sağlayarak hem görsel güzellik hem de ekmeğin içini boşaltmasını sağlar.

Fırın Küçülme : Protein bağlarının yırtılmadan esnekleşmesini sağlayarak hamurun rahat gelişmesini sağlar ve sıkımların önüne geçer.

Kabuk Yapısı : Oluşturduğu şeker molekülleri sayesinde kabuk yapısını kızarıklık ve gevreklik verir. Soluk, mat ve kalın kabuk oluşmasını önler.

Gözenek Yapısı : Ekmek içinin ince ve düzgün gözenekli olmasını sağlayarak süngerimsi bir yapı oluşmasını sağlar.

Bayatlama – Raf Ömrü : Ekmeğin taze kalma süresini, çıktıktan sonra kuruma ve dökülmeleri önler. Ekmeğin daha uzun raf ömrüne sahip olmasını sağlar.

Fırın işletmeleri için PR Serisi Ekmeklik Un Katkısı

Eğer kullandığınız unda;

Kazanda zayıflık – çürüme – yüz almama - özleşmeme – çabuk yada uzun yoğrulma hatası varsa

Hamur işleme sırasında zayıflık – salma – zor işleme – geri toplama – pürüzlü yüzey varsa

Fermantasyon sırasında salma - yayılma – büyümeme – geçme – kuruma varsa

Pişme sırasında hacim almama – bıçak açmama – çökme – yayılma – soluk yada koyu renk varsa



10 gr
→
PR Serisi



PR Serisi Ekmeklik Un Katkısıyi bir çuval una **5 – 10 gr** arasında ilave ederek sorununuzu çözebilirsiniz. Doğru dozajlama için bizden destek alabilirsiniz.