

Unlu Mamullerde Bozulma Sorunları

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Unlu mamullerde bozulma sorunları, ürünün kimyasal, fiziksel veya mikrobiyolojik nedenlerle tüketilemez hale gelmesidir. Bu bozulmalar hem sağlık riski oluşturur hem de büyük ekonomik kayıplara yol açar.

Bozulma Sorunları Nelerdir?

- Küflenme:** Ürün yüzeyinde mantarların (Penicillium, Aspergillus vb.) üremesi.
- Rope (Sünme) Hastalığı:** Bacillus subtilis bakterisinin neden olduğu, ekmek içinde yapışkan, lifli ve ağır kokulu bozulma.
- Ekşime ve Acılaşma:** Yağların oksitlenmesi veya istenmeyen maya/bakteri faaliyetleri sonucu tadın bozulması.
- Kimyasal Oksidasyon:** Özellikle tam buğday ürünlerinde yağ asitlerinin acılaşması.

Nasıl Sorunlar Yaratır?

Halk Sağlığı Riski: Küf toksinleri ve bakteriyel bozulmalar zehirlenmelere yol açabilir.

Marka İmajı Kaybı: Bir kez "Rope" veya küf görülen işletmeye güven sarsılır.

Gıda İsrafı: Tonlarca ürünün imha edilmesine ve iade maliyetlerine neden olur.

Özel Çözüm Sunan Katkılar...

Enkat Gıda tarafından üretilen **MY 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 ürünün **renk ve görünüş** özelliklerini düzenler.
- * Pişmiş ürünün **bayatlama** süresini uzatır.

Un Üretimi Sırasında (Fabrika) Uygulanabilecek Çözümler...

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

(Net kullanım oranları firmanın un ve fırında yaptığı değerlendirme sonucu belirlenir.)

Fabrikada hedef, mikrobiyolojik yükü düşük ve stabilitesi yüksek un üretmektir.

Buğday Temizliği: Buğday yüzeyindeki mikroorganizma yükünü azaltmak için yıkama ve fırçalama üniteleri aktif kullanılmalıdır.

Rutubet Kontrolü: Unun rutubeti %14,5'in üzerine çıkmamalıdır; yüksek nem bakteri üremesini hızlandırır.

Silo Hijyeni: Un siloları periyodik olarak temizlenmeli, eski un birikintilerinin bakteri yuvası olması önlenmelidir.

Kalsiyum Propiyonat: Unun içine çok düşük dozlarda eklenerek son üründe küf önleyici etki sağlar.

Askorbik Asit: Hamur pH'ını dengeleyerek oksidasyonu bir miktar kontrol eder.

Unlu Mamul Üretimi Sırasında Çözümler...

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

(Net kullanım oranları firmanın un ve fırında yaptığı değerlendirme sonucu belirlenir.)

Ekipman Hijyeni: Tekne, bıçak ve dilimleme makineleri sirkeli su veya gıdaya uygun dezenfektanlarla düzenli temizlenmelidir (Rope bakterisi buralarda barınır).

Tam Pişirme: Pişme sırasında 95-98°C'ye ulaşması bakterilerin çoğunu yok eder.

Soğutma ve Paketleme: Ürün tamamen soğumadan (iç sıcaklık 35°C altına inmeden) paketlenmemelidir. Sıcak paketleme, içeride nem (kondansasyon) yaparak küf oluşumuna zemin hazırlar.

Hamur Asitliği: Hamura az miktarda sirke veya ekşi maya eklemek pH'ı düşürür, bu da zararlı bakterilerin üremesini zorlaştırır.

Kalsiyum Propiyonat: Paketli ürünlerde küf oluşumunu 7-10 güne kadar geciktirir.

Laktik Asit / Sirke: Ortamı asitlendirerek bakteri faaliyetlerini baskılar.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04