

Unlarda Düşük Gluten Miktarı Sorunu

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Düşük gluten miktarı, unun içindeki protein oranının ve dolayısıyla hamura iskelet oluşturan gluten ağının yetersiz olmasıdır. Unun "zayıf" olduğu anlamına gelir.

İşte düşük glutenli unun etkileri ve çözüm yolları:

Yarattığı Sorunlar

Hacimsiz Ekmek: Gazı tutacak güçlü bir ağ oluşmadığı için ekme kabarmaz, basık ve küçük kalır.

Hamur Salması: Hamur yoğurulduktan kısa süre sonra kendini salar, yayılır ve formunu kaybeder.

Zayıf Gaz Tutma: Mayanın ürettiği karbondioksit delinen gluten dokusundan dışarı kaçar.

Yırtılma: Hamur işlenirken veya fırında genişlerken yüzeyde çatlaklar ve düzensiz yırtılmalar oluşur.

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.

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

- * Hamura direnç sağlayarak kuvvetli ve dayanıklı bir yapı oluşturur.
- * Gaz oluşumunu artırır.
- * Oluşan gazın hamur içinde tutulmasını sağlayarak ürüne hacim sağlar.
- * Son ürünün görünüş özelliklerini geliştirir.

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.

Net kullanım oranları üretici firmanın unda yaptığı analizler ve değerlendirmeler sonucu belirlenir.

Vital Buğday Gluteni: Unun protein oranını doğrudan artırmak için toz formda saf gluten eklenir.

Askorbik Asit (C Vitamini): Mevcut gluten bağlarını sıkılaştırarak daha dayanıklı hale getirir.

Enzimler (Hemiselülaz/Ksilanaz): Hamurun su tutma kapasitesini artırarak zayıf yapıyı destekler.

Paçal (Harmanlama): Düşük proteinli buğdaylar, yüksek proteinli (ithal veya kaliteli sert) buğdaylarla karıştırılarak ideal değerlere (min. %10.5-11 protein) getirilmelidir.

Öğütme Ayarı: Nişasta zedelenmesini optimize ederek hamurun su kaldırmasını dengelemelidir.

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 dozajlar için firmadan teknik destek isteyin.

Su Miktarını Azaltın: Düşük glutenli un un fazla suyu kaldıramaz; daha sert (sıkı) bir hamur yoğurarak yayılmayı önleyin.

Yoğurma Süresini Kısaltın: Düşük glutenli un çabuk parçalanır; hamuru aşırı yoğurmaktan kaçının (over-mixing).

Tuz Oranını Koruyun: Tuz, gluten bağlarını sıkılaştırır; eksik etmeyin.

Kısa Fermantasyon: Hamuru çok uzun süre dinlendirmeyin, aksi halde yapı tamamen çöker.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04