

Çok Sıkı Sert Hamur Yapısı Sorunu

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Çok sıkı ve sert hamur yapısı, unun içindeki gluten bağlarının aşırı güçlü, protein oranının çok yüksek veya nişasta zedelenmesinin fazla olması nedeniyle hamurun esnemeye karşı olağanüstü direnç göstermesi durumudur.

Yarattığı Sorunlar

Aşırı Direnç (P Değeri Yüksekliği): Hamur işleme sırasında sürekli geri toplama yapar. (çekme yapar).

Hacim Kaybı: Gluten ağı o kadar serttir ki, mayanın ürettiği gaz bu ağı esnetip hamuru kabartamaz. Ekmek küçük - sıkışık kalır.

Fırın Yırtılmaları: Hamur esneyemediği için fırın ısıyla genişlerken en zayıf bulunduğu yerden düzensizce patlar.

Kuru ve Sert Doku: Pişen ürünün içi yumuşak değil, tok ve çiğnemesi zor (lastiksi) bir yapıda olur.

Özel Çözüm Sunan Katkılar...

Enkat Gıda tarafından üretilen **GL Serisi** (enerji-hacim-fırında büyüme-bıçak kalitesi sağlayan) özel karışımdan **50 kg una 2-7 gr** birlikte kullanarak sıkıntılar çözülür.

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

- * Hamurda rahatlama ve **işleme kabiliyeti** kazandırır.
- * **Gaz** oluşturur ve oluşan gazın hamur **içinde kalmasını** sağlar.
- * Enzim dengesini stabilize ederek hamurun güzel **yoğrulmasını**, kazanda **yüz almasını** ve **özleşmesini** sağlar.
- * Ekmeğin **hacim** almasını ve **bıçağın** iyi açmasını sağlar.
- * Ekmeğin **renk-kızarma-yumuşaklık-bayatlama-kuruma** gibi görsel özelliklerini geliştirir.

Un Üretimi Sırasında (Fabrika) Uygulanabilecek Çözümler...

Uygun Katkı : Enkat Gıda'nın üretimini yaptığı GL Serisi Geliştirici karışımdan 2-7 gr bir çuval una gelecek şekilde ilave edin. Net dozajlar için firmadan teknik destek isteyin.

Sıkı yapıyı "gevşetmek" (relax) ve hamura işlenebilirlik kazandırmak gerekir:

Enzim Takviyesi: Hemiselülaz – Xylanase gibi hamurun rahat işlenmesini sağlayan enzim takviyesi gereklidir.

Yumuşak Buğday Paçalı: Çok sert (yüksek proteinli) buğdayları, gluten yapısı daha zayıf ve esnek buğdaylarla harmanlamalıdır.

Ekmek Üretimi Sırasında (Fırın) Çözümler...

Fırıncı, hamuru yumuşatmak için mekanik ve zamansal teknikler kullanmalıdır:

Otoliz Yöntemi: Un ve suyu karıştırıp 30-45 dakika bekletin (maya ve tuzsuz). Bu, glutenin kendiliğinden gevşemesini sağlar.

Yoğurma Süresini Uzatın: Hamuru daha uzun süre yoğurarak (ancak aşırı ısıtmadan) bağların mekanik olarak esnemesini sağlayın.

Su Oranını (Hidrasyon) Artırın: Sert unlar suyu çok sever. Reçetede suyu artırarak hamuru daha yumuşak bir forma sokun.

Yağ İlavesi: Reçeteye %1-2 oranında sıvı yağ eklemek hamura kayganlık ve esneklik verir.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04