

## EXCLUSIVE CELLUZYME B (BAKTERİYEL HEMİSELÜLAZ)

### İçerik

**EXCLUSIVE CELLUZYME B**, Novozymes & Dsm & AB Enzymes enzimlerinin en etkin ve ideal oranlarda bir araya geldiği bakteriyel hemiselülaz karışımıdır.

### Bakteriyel Hemiselülaz Kullanımı

**Bakteriyel hemiselülaz**, unda temel olarak çok kuvvetli/sert unları yumuşatmak, hamurun elastikiyetini artırmak ve pişme esnasında gaz tutma kapasitesini maksimuma çıkarmak için kullanılır.

Fungal hemiselülaza kıyasla yüksek sıcaklıklara daha dayanıklı (termostabil) bir yapısı vardır. Bu sayede fırına giren hamurun içinde daha uzun süre aktif kalarak ekmeğin son ana kadar hacim almasını sağlar.

**Bakteriyel hemiselülazın undaki temel işlevleri şu şekildedir:**

#### 1. Kuvvetli ve Dirençli Unları Gevşetir (Elastikiyet Sağlar)

**Kuvvetli Unlarda Çözüm:** Özellikle gluten kalitesi çok yüksek, sert, inatçı ve büzüşmeye meyilli (dirençli) unlarda hamurun rahatça açılmasını ve yayılmasını sağlar.

**Şekil Verme Kolaylığı:** Hamura yüksek esneklik (elastikiyet) kazandırarak, özellikle yufka, lavaş, baguette veya endüstriyel hatlarda işlenen hamurların makinelerde yırtılmadan, kolayca şekil almasını sağlar.

#### 2. Pişme Esnasında Gazı İçeride Tutar (Fırın Sıçraması)

Bakteriyel kaynaklı olduğu için fırın sıcaklığı yükseldiğinde aktivitesini hemen kaybetmez.

Ekmek fırında pişerken, mayanın ürettiği gazın dışarı kaçmasını engeller ve gazı hamur kafesinde hapseder. Bu sayede ekmeğin "bıçak açması" (fırındaki yarığın düzgün açılması) kusursuzlaşır ve maksimum somun hacmi elde edilir.

### 3. Suyu Glutene Devrederek Yapışkanlığı Önler

Unda bulunan ve kendi ağırlığının katlarca katı su tutan çözünmeyen pentozan liflerini parçalar.

Bu liflerin bıraktığı su, glüten proteinleri ve nişasta tarafından emilir. Sonuç olarak hamur salma yapmaz, yapışkan olmayan ve makineleri tıkamayan temiz bir hamur yapısı oluşur.

### 4. İnce Gözenek ve Çıtır Kabuk Yapısı

Gazın hamur içinde çok homojen ve küçük odacıklar halinde dağılmasını tetikler. Ekmeğin içi sünger gibi düzenli bir gözenek yapısına kavuşur.

Ekmeğin dış kabuğunun daha gevrek, çıtır ve altın sarısı bir renk almasına katkı sağlar.

## Dozaj

Genelde **50 kg una 0,5 – 2,0 g** kullanımı tavsiye edilir.

## Ambalaj

PE torbada, karton koli içinde 4 eşit parçada toplam **20 kg net**



WhatsApp

*Ücretsiz Danışma Hattı*

*0 533 925 25 04*