

Unlu Mamullerde Taze Kalma Ve Depolama Sorunları

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Unlu mamullerde taze kalma ve depolama sorunları, ürünün fırından çıktığı andaki yumuşaklık, nem, koku ve tat gibi kalite özelliklerini zamanla kaybetmesi durumudur. Bu süreç genellikle "bayatlama" (staling) olarak adlandırılır.

Taze Kalma ve Depolama Sorunları Nelerdir?

- Nişasta Kristalleşmesi (Retrogradasyon):** Pişme sırasında jelleşen nişastanın soğurken eski sert formuna dönmesi (bayatlamanın ana sebebi).
- Nem Göçü:** Suyun ekmeğin içinden kabuğa geçmesiyle iç dokunun kurumması, kabuğun ise yumuşayıp kayışlaşması.
- Ufalanma:** İç dokudaki bağların zayıflaması sonucu ekmeğin dağılması.
- Aroma Kaybı:** Tazeliği simgeleyen uçucu bileşenlerin buharlaşarak kaybolması.

Nasıl Sorunlar Yaratır?

Ekonomik Kayıp: Ürünün raf ömrü kısaldığı için iade oranları artar.

Müşteri Memnuniyetsizliği: Tüketici sertleşmiş, ufalanan ve tadı değişmiş ürünü tercih etmez.

Lojistik Zorluklar: Uzak mesafelere gönderilen ürünlerin sevkiyat sırasında tazeliğini yitirmesi.

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 temel amaç, unun su tutma kapasitesini artırmak ve nişasta yapısını stabilize etmektir.

Sert Buğday Paçalı: Protein (gluten) kalitesi yüksek unlar suyu daha iyi hapseder ve bayatlamayı geciktirir.

Nişasta Zedelenmesi Kontrolü: Vals baskılarıyla nişasta bir miktar zedelenmelidir; zedelenmiş nişasta daha fazla su tutar ancak aşırısı yapışkanlık yapar.

Maltodextrin / Bakteriyel Alfa-Amilaz: Nişasta moleküllerini parçalayarak kristalleşmeyi (sertleşmeyi) fiziksel olarak engeller. Tazelik süresini günlerce uzatabilir.

Hemiselülaz Enzimleri: Hamur içindeki suyu daha güçlü bağlayarak kurumayı yavaşlatır.

Vital Buğday Gluteni: Protein ağını güçlendirerek suyun doku içinde daha uzun süre kalmasını sağlar.

Unlu Mamul Üretimi Sırasında Çözümler...

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

Su Oranı: Reçetede unun kaldırabileceği maksimum su miktarı kullanılmalıdır. Su ne kadar fazlaysa tazelik o kadar uzun sürer.

Soğutma Koşulları: Ürünler fırından çıkar çıkmaz paketlenmemelidir (terleme yapar). Oda sıcaklığına (30-35°C iç sıcaklık) gelince ambalajlanmalıdır.

Pişirme Derecesi: Aşırı pişmiş (nemini kaybetmiş) ürünler çok hızlı bayatlar.

Emülgatörler (DATEM, Mono ve Digliseritler): Nişasta ile kompleks oluşturarak ekmeğin yumuşak kalmasını sağlayan en etkili maddelerdir.

Hidrokolloidler (Guar Gam, Ksantan Gam): Suyu bir sünger gibi tutar, buharlaşmasını engeller.

Küf Önleyiciler (Kalsiyum Propiyonat): Depolama sırasında mikrobiyolojik bozulmayı (küf) engellemek için paketli ürünlerde kullanılır.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04