

Açılabilir Ürünlerde Benekleme-Kararma Sorunu (Yufka-Pide-Lavaş-Baklavalık)

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Beneklenme ve kararma hatası, hamur yüzeyinde veya içinde küçük siyah/kahverengi noktaların oluşması ya da hamurun bekledikçe grileşerek kirliliğe bürünen bir renk almasıdır. Bu durum özellikle yufka, mantı ve erişte gibi beyaz kalması beklenen ürünlerde büyük bir kusurdur.

Yarattığı Sorunlar

Görsel Red: Tüketici bu benekleri yabancı madde, küf veya bozulma belirtisi olarak algılar.

Raf Ömrü Algısı: Kararan hamur taze olsa bile "bayat" veya "beklemiş" imajı verir.

Ticari Değer Kaybı: Özellikle paketli taze yufka ve mantıda ürünün iade edilmesine neden olur.

Özel Çözüm Sunan Katkılar...

Enkat Gıda tarafından üretilen **EX Serisi** 50 kg una 5-10 gr kullanarak sıkıntılar çözülür.

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

- * Hamurun elastikiyetini artırarak **rahat açılmasını** sağlar.
- * Hamurda yumuşama yaratmadan **elastikiyet** sağlar.
- * Hamur **uzun** beklese bile özelliğini kaybetmez.
- * Açılma sırasında oluşabilecek **yırtılmaları** önler.
- * Açılabilir ürünün **kurumasını** önler.
- * Açılabilir üründe olabilecek **kırılmaları** önler.

Un Üretimi Sırasında (Fabrika) Uygulanabilecek Çözümler...

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

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

Sorun genellikle unun saflığı (kül oranı) ve içindeki bazı enzimlerin aktivitesiyle ilgilidir.

Düşük Kül Oranı: Unun içine buğday kabuğunun (kepeğin) karışması beneklenmenin ana sebebidir. Tavlama ve vals ayarlarıyla kül oranı en düşük seviyede (Tip 1) tutulmalıdır.

Temizleme Ünitesi: Buğdayın dış kabuğundaki kirler ve siyah uçlar (embriyo kısmı) öğütülmeden önce çok iyi temizlenmelidir.

Polifenol Oksidaz (PPO) Analizi: Buğdayın doğasında bulunan PPO enzimi oksijenle temas edince hamuru karartır. PPO aktivitesi düşük buğdaylar seçilmelidir.

Enzim İnhibitörleri: Kararmaya neden olan enzimlerin çalışmasını yavaşlatmak için tercih edilebilir.

Açılabilir Ürün Üretimi Sırasında Çözümler...

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

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

Hamurun bekletilme koşulları ve kullanılan suyun kalitesi rengi doğrudan etkiler.

Bekleme Süresi: Hamur yoğurulduktan sonra çok uzun süre oda sıcaklığında bekletilmemelidir; bekledikçe oksidasyon (kararma) artar.

Hava Temasını Kesmek: Hamur yüzeyinin hava (oksijen) ile temas etmesi kararmayı tetikler. Üstü mutlaka örtülmelidir.

Su Kalitesi: Kuyu suyu veya çok kireçli sular içindeki mineraller nedeniyle hamuru grileştirebilir. Arıtılmış su kullanılmalıdır.

Ekipman Temizliği: Paslanmış veya kirli tekneler hamurda siyah lekeler yol açar.

Limon Tuzu veya Sirke: Hamur pH'ını düşürerek kararmaya sebep olan enzimlerin (PPO) aktivitesini durdurur. En doğal ve etkili yöntemdir.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04