

Açılabilir Ürünlerde Yapışma Sorunu (Yufka-Pide-Lavaş-Baklavalık)

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Açılabilir hamurlarda yapışma hatası, hamurun işleme sırasında ellere, tezgaha veya merdaneye yapışması; açıldıktan sonra ise üst üste dizilen yufkaların birbirinden ayrılmaması durumudur. Hamur "vıcık" bir hal alır ve formunu koruyamaz.

Yarattığı Sorunlar

Üretim Duraksaması: Hamur makineye veya tezgaha yapıştığı için sürekli temizlik gerekir, seri üretim aksar.

Ürün Kaybı: Birbirine yapışan yufkalar ayrılırken yırtılır ve kullanılamaz hale gelir.

Görsel ve Hijyenik Sorunlar: Yapışan yerlerde hamur topakları oluşur, ürünün yüzeyi pürüzsüzlüğünü kaybeder.

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 arttırarak **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.)

Zedelenmiş Nişasta Ayarı: Vals baskısı çok yüksekse nişasta aşırı zedelenir. Bu nişasta suyu önce emer, ancak yoğurma sonunda suyu dışarı salarak hamuru yapışkanlaştırır. Vals ayarları optimize edilmelidir.

Süne ve Çimlenme Kontrolü: Falling Number (Düşme Sayısı) çok düşükse enzimler nişastayı hızla şekere (dekstrin) dönüştürür. Dekstrin yapışkan bir maddedir.

Granülasyon: Unun çok ince öğütülmesi su emilimini kontrolsüz hale getirerek yapışkanlığa neden olabilir.

Glukoz Oksidaz: Hamur yüzeyini kurutma özelliğine sahiptir, yapışkanlığı önlemede en etkili enzimlerden biridir.

Askorbik Asit (C Vitamini): Gluten ağrını sıkılaştırarak suyun yapı içinde daha iyi hapsolmesini sağlar.

Hemiselülaz: Hamurdaki serbest suyu bağlayarak hamurun daha kuru ve işlenebilir olmasını sağlar.

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.)

Hamur Sıcaklığı: Sıcak hamur enzimlerin hızlı çalışmasına ve yapışkanlığa yol açar. Yoğurma sırasında buzlu su kullanarak hamur sıcaklığı düşük tutulmalıdır.

Su Miktarı: Unun su kaldırma kapasitesi iyi ölçülmeli; kapasitenin üzerinde su verilmemelidir.

Yeterli Yoğurma: Hamur tam gelişmezse su serbest kalır. Pürüzsüz bir yapı oluşana kadar yoğurma sürmelidir.

Nişasta/Un Kullanımı: Kat kat dizilen yufkaların arasına serpilecek açma unu veya nişasta miktarı artırılmalı ve homojen dağıtılmalıdır.

Bitkisel Yağ: Reçeteye eklenen az miktar yağ, hamurun yüzeyine kayganlık vererek yapışmayı azaltır.

Asitlik Düzenleyiciler (Sirke/Limon Tuzu): pH'ı düşürerek enzim aktivitesini yavaşlatır ve yapışkanlığı baskılar.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04