

## SM Serisi Simitlik Un Katkısı

### İçerik

Simitlik unlarınızın kalitesini geliştirmek için unun protein ve nişasta yapısına etki eden **stabilizatörler** ve **enzimlerden** oluşan özel bir karışımdır.

### Etki Mekanizması



### Dozaj

Genelde **50 kg una 5 – 10 g** kullanımı tavsiye edilir. İdeal kullanım oranı için destek isteyiniz.

### Ambalaj

PE torbada, karton koli içinde 4 eşit parçada toplam **25 kg net**

## Hedef Etki



**Hamur Yapısı:** Hamur, sağlam dayanıklı kalmasını sağlar ama rahat işlenebilmesi için elastikiyet dengesini korur.

**Geri Toplama :** Hamur işleme sırasında geri toplama yapması hacim, işleme sorunlarına ve şekil bozukluklarına neden olur. Bu problemlerin oluşmaması için hamura esneklik verir.

**Çıtırılık:** Simitin dış kabuğunun çıtır olmasını sağlarken, iç kısmında orta yumuşaklıkta kalmasını sağlayarak müşteri memnuniyeti sağlar.

**Kuruma ve Dökülme :** Pişmiş ürünün uzun bir süre kuruma yapıp dökülme yapmadan kalması oldukça önemlidir. Simitin yüzey nemini koruyarak bu tür görsel sıkıntıların oluşmasını engeller.

**Renk :** Simitin iyi bir şekilde kızarmış ve çıtır bir yapıya bürünmesi için optimum enzim dengesi sağlar.

**Susam tutma :** Simit hamurunun yüzeyinin pürüzsüz ve parlak olmasını sağlayarak, pekmezli suyun her yere eşit dağılmasını ve susamların yüzeye rahat mühürlenmesini sağlar.



## Simit İşletmeleri İçin SM Serisi Simitlik Un Katkısı

Eğer kullandığınız simitlik unda;

**Kazanda** zayıflık – çürüme – yüz almama - özleşmeme hatası varsa

**Hamur işleme sırasında** zayıflık – kopma - zor işleme – geri toplama varsa

**Pişme sırasında** kuruma – sıkma – çıtırılık kaybı – dökülme – susam tutamama – hızlı bayatlama – renk bozukluğu varsa



**SM Serisi Simitlik Un Katkısı** bir çuval una **5 – 10 gr** arasında ilave ederek sorununuzu çözebilirsiniz. Doğru dozajlama için bizden destek alabilirsiniz.



*Ücretsiz Danışma Hattı*

*0 533 925 25 04*