

Ekmekte Kabarcıklı Kabuk Sorunu

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Kabarcıklı kabuk hatası, ekmek yüzeyinde küçük, baloncuk benzeri, bazen inci tanesine benzeyen pürüzlerin oluşmasıdır. Genellikle kabuk ile ekmek içi arasında gazın düzensiz birikmesi sonucu ortaya çıkar.

Yarattığı Sorunlar

Görsel Bozukluk: Ekmek yüzeyi pürüzsüz ve parlak olması gerekirken, sivilceli veya benekli bir görünüm alır.

Kabuk Dökülmesi: Bu kabarcıklar çok ince olduğu için paketlenme veya taşıma sırasında kolayca kırılır ve ekmeğin üzerinde döküntülere neden olur.

Dayanaksızlık: Kabarcıkların olduğu bölgeler zayıf noktalar oluşturur, bu da ekmeğin fırın sonrası nem çekip hızla yumuşamasına yol açar.

Özel Çözüm Sunan Katkılar...

Enkat Gıda tarafından üretilen **KV Serisi** (zayıflığı önleyip kuvvet sağlayan) özel karışımdan **50 kg una 3-10 gr** ve **GL Serisi** (enerji-hacim-fırında büyüme-bıçak kalitesi sağlayan) özel karışımdan **50 kg una 2-7 gr** birlikte kullanarak sıkıntılar çözülür. Ürünlerin biri kuvvetlendirici biri geliştirici ayrı ayrı etki gösterdiği için sorun mutlaka çözüme ulaşır.

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

- * Hamurda rahatlatma ve **işleme kabiliyeti** kazandırır.
- * **Gaz** oluşturur ve oluşan gazın hamur **içinde kalmasını** sağlar.
- * Enzim dengesini stabilize ederek hamurun güzel **yoğrulmasını**, kazanda **yüz almasını** ve **özleşmesini** sağlar.
- * Ekmeğin **hacim** almasını ve **bıçağın** iyi açmasını sağlar.
- * Ekmeğin **renk-kızarma-yumuşaklık-bayatlama-kuruma** gibi görsel özelliklerini geliştirir.

Un Üretimi Sırasında (Fabrika) Uygulanabilecek Çözümler...

Uygun Katkı : Enkat Gıda'nın üretimini yaptığı KV Serisi Kuvvetlendirici karışımdan 3-10 gr ve GL Serisi Geliştirici karışımdan 2-7 gr bir çuval una gelecek şekilde ilave edin. Net dozajlar için firmadan teknik destek isteyin.

Süne Hasarı Kontrolü: Zayıf protein yapısı gazın eşit dağılmasını engeller ve yüzeyde birikmesine yol açar. Kaliteli gluten yapısı hedeflenmelidir.

Öğütme Derecesi: Unun partikül büyüklüğü homojen olmalıdır. Çok ince (toz) unlar düzensiz su emilimine ve kabarcıklanmaya yatkındır.

Askorbik Asit (C Vitamini): Gluten ağrını sıkılaştırarak gaz kabarcıklarının yüzeye çıkıp baloncuk yapmasını engeller.

Hemiselülaz Enzimleri: Hamur içindeki suyun ve gazın daha homojen dağılmasını sağlayarak kabuk pürüzsüzlüğünü destekler.

Ekmek Üretimi Sırasında (Fırın) Çözümler...

Uygun Katkı : Enkat Gıda'nın üretimini yaptığı KV Serisi Kuvvetlendirici karışımdan 3-10 gr ve GL Serisi Geliştirici karışımdan 2-7 gr bir çuval una gelecek şekilde ilave edin. Net dozajlar için firmadan teknik destek isteyin

Soğukta Bekletme Kontrolü: Hamur buzdolabında (soğuk fermantasyon) uzun süre bekletilirse yüzeyde nem birikir ve küçük kabarcıklar oluşur. Dolaptan çıkan hamur oda sıcaklığına gelmeden fırına verilmemelidir.

Buhar Ayarı: Fırının ilk aşamasında verilen buharın çok sıcak (ıslak buhar) olması yüzeyde su damlacıkları oluşturur, bu da kabarcıklanmaya neden olur. Kuru buhar tercih edilmelidir.

Unlama: Şekil verme aşamasında yüzeydeki fazla un temizlenmelidir; yüzeyde kalan un ve nem birleşerek bu hatayı tetikler.

Mayalanma Odası Nemi: Pruf (mayalanma) odasındaki nem %75-80'i geçmemelidir. Aşırı nemli ortam hamur yüzeyini "terletir".

Ekmek Geliştiriciler: Su tutma kapasitesini artıran ve hamurun "terlemesini" önleyen stabilizatör içerikli mixler kullanılabilir.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04