

## Açık Renk Solgun Ekmek Sorunu

### Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Açık renk ve solgun kabuk hatası, ekmeğin pişme sırasında istenilen kızıl-kahverengi karamelize rengi alamayıp beyaz, sarımsı veya kül rengi gibi donuk görünmesidir. Bu durum genellikle hamurdaki şeker miktarının yetersizliğinden kaynaklanır.

#### Yarattığı Sorunlar

**İştah Kapatan Görünüm:** Tüketici ekmeği "pişmemiş" veya "bayat" algılar.

**Tat ve Aroma Eksikliği:** Kabuk rengini veren Maillard reaksiyonu (karamelleşme) gerçekleşmediği için ekmeğin o kendine has kokusu ve tadı oluşmaz.

**Sert ve Kayış gibi Kabuk:** Renk alması için fırında fazla bekletilen ekmeklerin kabuğu aşırı kurur, sertleşir ve lezzetini kaybeder.

**Hızlı Bayatlama:** Düşük şeker aktivitesi, ekmeğin iç yapısındaki nem dengesini bozar.

### 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 çözümlenir. 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 rahatlama 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.

**Falling Number (Düşme Sayısı) Kontrolü:** Eğer bu değer çok yüksekse (örneğin 350-400+ saniye), unun içindeki doğal enzimler yetersizdir ve maya beslenecek şeker bulamaz.

**Zedelenmiş Nişasta Oranı:** Vals ayarlarıyla oynanarak nişastanın bir miktar zedelenmesi sağlanmalıdır; zedelenmiş nişasta enzimler tarafından daha kolay şekere dönüştürülür.

**Fungal Alfa-Amilaz:** Nişastayı parçalayarak maltoz (şeker) üretir, kabuğun güzel kızarmasını sağlar.

**Glukoz Oksidaz:** Hamur stabilitesini artırırken renk oluşumuna dolaylı katkı sağlar.

## 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

**Fermantasyon Süresi:** Hamur çok uzun süre mayalandırılırsa (over-fermentation), maya hamurdaki tüm şekeri tüketir ve fırında kızarmaz şeker kalmaz. Süre optimize edilmelidir.

**Fırın Isısı ve Buhar:** Düşük fırın sıcaklığı rengi soldurur. Ayrıca aşırı buhar kullanımı kabuğu yıkayarak matlaştırabilir, eksik buhar ise karamelleşmeyi engeller.

**Hamur Sıcaklığı:** Çok soğuk hamurlar fırında geç renk alır.

**Şeker veya Dekstroz:** Doğrudan şeker ilavesi (çok küçük miktarlarda) kabuk rengini hemen düzeltir.

**Süt Tozu veya Peynir Altı Suyu Tozu:** İçindeki laktoz fırında yanarak altın sarısı bir renk verir.

**Özel Renk Geliştirici Mixler:** Amilaz ve hemiselülaz içeren geliştiriciler şeker salınımını hızlandırır.



*Ücretsiz Danışma Hattı*

*0 533 925 25 04*