

## Açılabilir Ürünlerde Yırtılma Kopma Sorunu (Yufka-Pide-Lavaş-Baklavalık)

### Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Açılabilir ürünlerde yırtılma ve kopma hatası, hamurun açılma veya çekilme sırasında esnemek yerine direnç gösterip parçalanması veya delinmesidir. Hamurun "zar gibi" incelmesine izin vermeyen bir yapısal zayıflıktır.

#### **Yarattığı Sorunlar**

**Üretim Kaybı:** Açılabilir ürün istenilen boyuta ulaşmadan parçalandığı için fire oranı artar.

**İşçilik Zorluğu:** Hamur sürekli koptuğu için açan kişinin daha fazla efor sarf etmesine ve zaman kaybetmesine 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 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.)

Sorun genellikle unun gluten kalitesinin yetersizliği veya protein yapısının enzimler tarafından parçalanmış olmasıdır.

**Süne Analizi:** Süne hasarlı yada zayıf yapılu buğdaylar proteini (gluteni) sıvılaştırdığı için hamurda kopmalar başlar. Bu buğdaylar paçaldan çıkarılmalıdır.

**Gluten İndeksi:** Sadece protein miktarının yüksek olması yetmez; glutenin "kalitesini" gösteren indeks değerinin yüksek olması (yufkalık için genelde 80-90+ üstü) sağlanmalıdır.

**İnce Öğütme:** Açılabilir un, ekmeklik una göre daha ince ve homojen öğütülmelidir; iri partiküller yırtılma noktası oluşturur.

**Vital Buğday Gluteni:** Hamur iskeletini güçlendirerek çekme ve esneme direncini artırır.

**Özel Enzim Karışımları:** Hamura hem direnç hem de kontrollü esneklik veren, protein ağını stabilize eden spesifik enzimler kullanılmalıdır.

## Açılabilir Ürün Üretimi Sırasında Çözümler...

Fırıncı veya yufkacı, hamurun "olgunlaşmasını" ve proteinlerin birbirine tam tutunmasını sağlamalıdır.

**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.)

**Dinlendirme (Mola):** Hamur yoğurulduktan sonra mutlaka yeterli süre dinlendirilmelidir. Dinlenmeyen hamur gerilir ve açarken hemen kopar.

**Yoğurma Süresi:** Gluten ağının tam gelişmesi için hamur pürüzsüzleşene kadar yoğurulmalıdır.

**Tuz Oranı:** Tuz, gluteni sıkılaştırır. Yetersiz tuz kullanımı hamurun gevşek ve dayanıksız olmasına, dolayısıyla kopmasına yol açar.

**Su Sıcaklığı:** Çok sıcak su kullanımı hamur yapısını bozar; serin su ile yoğurmak protein yapısını korur.



*Ücretsiz Danışma Hattı*

*0 533 925 25 04*