

Ekmekte Kalın Kabuk Sorunu

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Kalın kabuk hatası, ekmeğin dış yüzeyinin idealden daha kalın, sert ve bazen odunsu bir yapı almasıdır. Genellikle pişirme süresinin uzaması veya hamurun fırında yeterince genişlememesi sonucu oluşur.

Yarattığı Sorunlar

Tüketim Zorluğu: Ekmeği koparmak ve çiğnemek güçleşir, ağızda sert bir his bırakır.

Aroma Kaybı: Kabuk çok kalınlaştığında, yanık tadı baskın hale gelir ve ekmeğin ferah aroması kaybolur.

Su Kaybı: Kalın kabuk oluşurken ekmeğin içindeki nemi dışarı atar, bu da ekmeğin içinin kurummasına ve çabuk bayatlamasına neden olur.

Hacim Düşüklüğü: Kabuk erkenden sertleşip kalınlaştığı için hamurun içten gelen gaz basıncıyla büyümesini engeller.

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.

Protein Kalitesi: Zayıf glutenli unlar fırında çabuk çöker ve kalın kabuk yapar. Yüksek kaliteli buğdaylarla unun direnci (P/L dengesi) optimize edilmelidir.

Nişasta Kontrolü: Zedelenmiş nişasta oranı yüksekse un çok su çeker, bu suyun tahliyesi sırasında kabuk kalınlaşır. Vals ayarları kontrol edilmelidir.

Hemiselülaz ve Ksilanaz: Hamur zarlarını yumuşatarak kabuğun ince ve esnek olmasını sağlar.

Fungal Alfa-Amilaz: Şeker üretimini dengeleyerek kabuğun hızla renk almasını sağlar; böylece ekmek fırında gereğinden fazla kalmaz.

C Vitamini: Kararında kullanıldığında gluten ağını destekleyerek hacmi artırır, ince kabuk oluşumuna zemin hazırlar.

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

Buhar Uygulaması: En önemli faktördür. Fırına girişte verilen yetersiz buhar, kabuğun aniden kurumasına ve kalınlaşmasına neden olur. Bol ve kaliteli buhar kabuğu ince tutar.

Fırın Sıcaklığı: Düşük ısıda uzun süre pişirmek ekmeği kurutur ve "meşin gibi" kalın bir kabuk yapar. Yüksek ısıda kısa süreli pişirme (şok pişirme) ince kabuk sağlar.

Mayalanma Odası: Hamur yüzeyinin mayalanma sırasında kuruması (kabuk bağlaması) önlenmelidir. Kuruyan yüzey fırında kalın bir kabuğa dönüşür.

Enzimatik Geliştiriciler: Ekmeğin fırında "sıçrama" süresini hızlandıran, böylece pişme süresini kısaltan mixler kullanılmalıdır.

Süt Türevleri: Peynir altı suyu tozu gibi bileşenler kabuğun daha yumuşak kalmasına yardımcı olabilir.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04