

## Ekmeği Ufalanma Sorunu

### Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Ekmeğin içi ufalanma, ekmeğin dilimlendiğinde veya koparıldığında ekmeğin bir arada duramayıp küçük parçalar halinde dökülmesidir. Bu durum, ekmeğin içindeki nişasta ve protein ağının birbirine yeterince tutunamadığını gösterir.

#### Yarattığı Sorunlar

**Hızlı Bayatlama Algısı:** Taze olmasına rağmen ufalanan ekmeğin, tüketici tarafından "bayat" veya "kalitesiz" olarak algılanır.

**Tüketim Zorluğu:** Sandviç yaparken veya üzerine bir şey sürerken ekmeğin parçalanır, bütünlüğünü koruyamaz.

**Ticari Kayıp:** Endüstriyel dilimleme makinelerinde yüksek oranda fireye ve paket içinde kötü bir görünüme neden olur.

### 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 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.

**Süne Hasarı Takibi:** Süne (proteolitik enzimler) proteini parçaladığı için ekmek içi iskeleti oluşmaz ve ufalanma başlar. Süne oranı düşük buğdaylar seçilmelidir.

**Gluten Kalitesi:** Yaş gluten değeri ve indeks değeri yüksek tutulmalıdır; zayıf unlar ufalanmaya çok meyillidir.

**Vital Buğday Gluteni:** Hamur yapısını birbirine bağlayan "yapıştırıcı" etkisini artırmak için eklenir.

**Askorbik Asit (C Vitamini):** Protein bağlarını okside ederek güçlendirir, iç dokunun dağılmasını önler.

**Hemiselülaz Enzimleri:** Su tutma kapasitesini artırarak ekmeğin nemli ve esnek kalmasını sağlar, kurumaya bağlı ufalanmayı geciktirir.

## 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

**Yeterli Yoğurma:** Hamur tam gelişmezse (gluten ağları oluşmazsa) ekmek içi kum gibi dağılır. Yoğurma süresi optimize edilmelidir.

**Su Oranı:** Hamura unun kapasitesinden az su verilmesi, iç dokunun kuru ve kırılğan olmasına yol açar.

**Mayalanma Süresi:** Aşırı mayalandırma (over-proof) dokuyu çok gözenekli ve zayıf hale getirir, bu da ufalanmayı tetikler.

**Soğutma:** Sıcak ekmek kesilmemelidir. Ekmek içi nemini dengeleyemediği takdirde kesilirse doku hasar görür ve dökülür.

**Alfa-Amilaz:** Nişastayı kontrollü parçalayarak bayatlamayı geciktirir ve iç dokunun esnekliğini korur.

**Ekmek Geliştiriciler (Tazelik Artırıcılar):** "Antistaling" (bayatlama önleyici) enzim paketleri içeren mixler tercih edilmelidir.



*Ücretsiz Danışma Hattı*

*0 533 925 25 04*