

## Hacimsiz Ekmek Sorunu

### Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Hacimsiz ekmek hatası, ekmeğin beklenen ideal boyutuna ulaşamaması, basık kalması ve yeterince kabarmaması durumudur. Bu hata hem tüketici memnuniyetini hem de üretim verimliliğini doğrudan olumsuz etkiler.

#### Yarattığı Sorunlar

Ekmek hacminin yetersiz olması şu kalite sorunlarına yol açar:

**Yoğun ve Sert Doku:** Ekmek içi gözenekli yapısını kaybeder, daha sıkı, ağır ve sert bir yapıya bürünür.

**Hızlı Bayatlama ve Ufalanma:** Hacimsiz ekmekler nemini daha hızlı kaybeder, bu da ekmeğin kısa sürede kurumasına ve ufalanmasına sebep olur.

**Görsel ve Ticari Kayıp:** Standartlara uymayan basık görünüm, tüketicinin ürünü tercih etmemesine 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 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.

**Unun Dinlendirilmesi:** Çok taze (olgunlaşmamış) un kullanılması hacim kaybına neden olur. Fabrikalar unu uygun sürelerde silolarda dinlendirerek olgunlaştırmalıdır.

**Protein ve Gluten Kalitesi:** Unun gluten miktarının ve kalitesinin ekmeklik standartlara uygun olması sağlanmalıdır; zayıf gluten yapısı gaz tutamaz ve hacim kaybına yol açar.

**Enzim Aktivitesi (Alfa Amilaz):** Alfa amilaz aktivitesi çok yüksek veya çok düşük olan unlar hacim sorununa yol açar. Fabrikalar bu aktiviteyi analiz ederek dengelemelidir.

**C Vitamini (Askorbik Asit):** Gluten ağını güçlendirerek gazın dışarı kaçmasını engeller.

**Hemiselüloz Enzimleri:** Hamurun su kaldırma oranını ve elastikiyetini artırarak hacmi 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.

**Maya ve Su Oranı:** Yetersiz maya kullanımı veya su miktarının unun kaldırma kapasitesinden az olması en yaygın sebeplerdir. Su ve maya miktarı mevsime ve unun karakterine göre ayarlanmalıdır.

**Fermantasyon (Mayalanma) Süresi:** Hamurun yetersiz (az) veya aşırı mayalanması hacimsizliğe yol açar. Son fermantasyon (pruf) süresi ideal tutulmalıdır.

**Yoğurma Tekniği:** Hamur, glüten yapısı tam gelişene kadar pürüzsüz ve elastik hale gelene dek yoğurulmalıdır.

**Fırın Sıcaklığı ve Buhar:** Fırın önceden yeterli sıcaklığa getirilmelidir. Ayrıca fırın içindeki nemin (buharın) eksikliği, ekmeğin erkenden kabuk bağlayıp kabarmasını engellemesine neden olur.



*Ücretsiz Danışma Hattı*

*0 533 925 25 04*