

Unlu Mamullerde Kabuk Ve Görünüş Sorunları

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Unlu mamullerde kabuk ve görünüş sorunları, ürünün dış yüzeyindeki renk, doku, parlaklık ve bütünlük hatalarını kapsar. Tüketicinin satın alma kararını etkileyen ilk ve en önemli kalite kriteridir.

Kabuk ve Görünüş Sorunları Nelerdir?

- 1. Renk Hataları:** Çok solgun (beyaz), aşırı kırmızı veya alacalı kabuk rengi.
- 2. Yüzey Dokusu:** Kabukta istenmeyen kabarcıklar (beneklenme), kalın/sert kabuk veya yumuşak kabuk.
- 3. Bütünlük Hataları:** Kontrolsüz çatlaklar, bıçağın açmaması veya susam/pekmez gibi kaplamaların dökülmesi.
- 4. Matlık:** Kabuğun parlaklığını kaybedip donuk ve kül rengi görünmesi.

Nasıl Sorunlar Yaratır?

Albeni Kaybı: Tüketici ürünü bayat, az pişmiş veya kalitesiz olarak algılar.

Doku ve Lezzet Bozulması: Kalın kabuk çiğnemeyi zorlaştırır, yumuşak kabuk ise çıtırlık hissini yok eder.

Karamelizasyon Eksikliği: Kabuk rengi tam oturmadığında, pişme sırasında oluşan o özel aroma ve koku gelişmez.

Özel Çözüm Sunan Katkılar...

Enkat Gıda tarafından üretilen **MY Serisi** 50 kg una 5-10 gr kullanarak sıkıntılar çözülür.

(Net kullanım oranları firmanın un ve fırında yaptığı değerlendirme sonucu belirlenir.)

- *Hamurun **yoğrulma toleransını** geliştirir.
- * **Olgun ve dayanıklı** hamur yapısı sağlar.
- * Unun **enerji** değerleri yükseltir.
- * Pişmiş ürünün **renk ve görünüş** özelliklerini düzenler.
- * Pişmiş ürünün **bayatlama** süresini uzatır.

Un Üretimi Sırasında (Fabrika) Uygulanabilecek Çözümler...

Uygun Katkı : Enkat Gıda tarafından üretilen **MY Serisi** 50 kg una 5-10 gr kullanarak sıkıntılar çözülür.

(Net kullanım oranları firmanın un ve fırında yaptığı değerlendirme sonucu belirlenir.)

Fabrikada temel amaç, unun şeker üretme (enzim) kapasitesini ve protein yapısını dengelemektir.

Enzim Aktivitesi (FN): Düşme sayısı (Falling Number) ayarlanmalıdır. Çok yüksekse kabuk soluk, çok düşükse kabuk aşırı kırmızı ve yapışkan olur.

Kül Oranı ve Temizlik: Unun kül oranının stabil olması ve kepek parçacıklarından arındırılması pürüzsüz bir kabuk sağlar.

Fungal Alfa-Amilaz: Nişastayı parçalayarak şeker üretir ve kabuğun altın sarısı renk almasını sağlar.

Glukoz Oksidaz: Hamur yüzeyini sıkılaştırır, parlaklığı artırır ve kabarcık oluşumunu engeller.

Unlu Mamul Üretimi Sırasında Çözümler...

Uygun Katkı : Enkat Gıda tarafından üretilen **SM Serisi** 50 kg una 5-10 gr kullanarak sıkıntılar çözülür.

Görünüş hatalarının çoğu fırıncının nem, ısı ve mayalanma süresi yönetimiyle ilgilidir.

Buhar Yönetimi: Fırına girişte verilen kaliteli buhar, kabuğun parlak olmasını sağlar ve erken sertleşmeyi önleyerek çatlamaları engeller.

Fermantasyon Kontrolü: Aşırı mayalanan hamurda şeker biter ve kabuk soluk kalır. Az mayalanan hamur ise fırında kontrolsüz çatlar.

Fırın Sıcaklığı: Isı çok düşükse kabuk kalınlaşır ve solar; çok yüksekse içi çiğ kalırken dışı aniden kararır.

Ekmek Geliştiriciler (Mix): İçindeki DATEM ve C vitamini sayesinde daha düzgün ve hacimli bir dış yüzey oluşturur.

Süt Türevleri / Şeker: Özellikle simit ve poğaçaya gibi ürünlerde kabuk rengini ve parlaklığını artırmak için eklenir.

Lecithin: Kabuğun daha ipeksi ve pürüzsüz görünmesine yardımcı olur.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04