

Simitte Yumuşama Çıtırılık Kaybı Sorunu (Yufka-Pide-Lavaş-Baklavalık)

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Simitte pişme sonrası yumuşama ve çıtırılık kaybı, fırından çıkan simidin kısa süre içinde o gevrek yapısını kaybederek deri gibi esnek, çignemesi zor ve "kayış" tabir edilen bir yapıya bürünmesidir.

Yarattığı Sorunlar

Tüketici Memnuniyetsizliği: Simidin en büyük özelliği olan "çıtırılık" hissi kaybolur; bayat algısı yaratır.

Susam Dökülmesi: Kabuk yumuşadığında susamlar tutunamaz ve dökülmeye başlar.

Hızlı Bayatlama: İçerideki nemin kabuğa hücum etmesi, ürünün raf ömrünü birkaç saate kadar düşürür.

Özel Çözüm Sunan Katkılar...

Enkat Gıda tarafından üretilen **SM 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 üründe gevreklik sağlar.
- * Pişmiş üründe kuruma ve dökülmeleri önler.
- * Pişmiş ürünün renk ve görünüş özelliklerini düzenler.
- * Pişmiş ürünün bayatlama süresini uzatır..

Un Üretimi Sırasında (Fabrika) Uygulanabilecek Çözümler...

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

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

Sert Buğday Kullanımı: Protein kalitesi yüksek (Gluten İndeksi 85+), dirençli sert buğdaylar tercih edilmelidir. Zayıf unlar çıtırılığı koruyamaz.

Zedelenmiş Nişasta Ayarı: Vals baskısı optimize edilmelidir. Aşırı zedelenmiş nişasta çok su tutar ve bu suyu pişme sonrası dışa vererek kabuğu yumuşatır.

Kül Oranı: Simitlik unlarda kül oranının çok düşük olmaması (Tip 2 seviyesi) kabuğun daha dirençli kalmasına yardımcı olabilir.

Fungal Alfa-Amilaz: Nişastayı kontrollü parçalayarak kabuğun hızla renk almasını ve kurumasını sağlar.

Glukoz Oksidaz: Hamur yüzeyini sıkılaştırır ve nemin içeriden dışarıya kontrolsüz çıkışını engelleyerek çıtırılığı uzatır.

Hemiselülaz: Hamurun su dağılımını optimize eder.

Simit Üretimi Sırasında Çözümler...

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

Piştirme Isısı ve Süresi: Simit yüksek ısıda (yaklaşık 280-300°C) kısa sürede pişirilmelidir. Düşük ısıda uzun süre pişen simit kurur ancak çıtırdamaz.

Pekmez (Bağlama) Ayarı: Pekmez-su karışımındaki şeker oranı doğru olmalıdır. Çok sulu pekmez kabuğu ıslatır ve yumuşatır.

Buhar Tahliyesi: Piştirme sonunda fırın bacaları açılarak içerideki buhar tamamen atılmalıdır.

Soğutma: Fırından çıkan simitler üst üste yığılmamalı, hava alan kasalarda soğutulmalıdır; aksi halde kendi buharıyla "terleme" yapar.

Bitkisel Yağ: Hamura giren çok az miktar yağ, kabuğun gevrekliğinin daha uzun süre korunmasını sağlar.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04