

Unlarda Aşırı Mukavemet-Direnç Sorunu

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Aşırı mukavemetli un, gluten yapısı çok güçlü ve sert olan, yoğurulduğunda esnemeye karşı aşırı direnç gösteren "inatçı" unlardır. Genellikle çok yüksek proteinli sert buğdaylardan elde edilir.

Yarattığı Sorunlar

Hamur Direnci: Hamur zor açılır, geri toplama yapar.

Zayıf Kabarma: Gluten ağı o kadar serttir ki, mayanın ürettiği gaz bu ağı esnetip hamuru kabartamaz. Ekmek küçük-basık kalır.

Yırtılmalar: Hamur esneyemediği için fırında düzensiz çatlama ve yırtılmalar oluşur.

Sert Doku: Pişen ürünün içi (ekmek içi) çok sıkı, sert ve çiğnemesi zordur.

Özel Çözüm Sunan Katkılar...

Enkat Gıda tarafından üretilen **GL Serisi** (enerji-hacim-fırında büyüme-bıçak kalitesi sağlayan) özel karışımdan **50 kg una 2-7 gr** kullanarak sıkıntılar çözülür.

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

- * Hamurun elastikiyet ve uzayabilirliğini arttırarak rahat işlenmesini sağlar.
- * Rahat işlenen hamurun gaz tutma kabiliyeti gelişerek fermantasyonda ve fırında hacim sağlar.
- * Enzim dengesini stabilize ederek hamurun güzel **yoğrulmasını**, kazanda **yüz almasını** ve **özleşmesini** sağlar.
- * Fırın sıçraması yaparak, ekmeğin iyi bıçak açmasını sağlar.
- * Ekmeğin **renk-kızarma-yumuşaklık-bayatlama-kuruma** gibi görsel özelliklerini geliştirir.

Un Üretimi Sırasında (Fabrika) Uygulanabilecek Çözümler...

Gluten ağını biraz "gevşetmek" ve yumuşatmak gerekir:

Uygun Katkı : Enkat Gıda'nın üretimini yaptığı GL Serisi Geliştirici karışımdan 2-7 gr bir çuval una gelecek şekilde ilave edin. Net dozajlar için firmadan teknik destek isteyin.

Proteaz Enzimi: Proteini kısmen parçalayarak mukavemeti kırar ve hamura işlenebilirlik kazandırır.

Hemiselülaz: Hamurun su tutma kapasitesini dengeleyerek yumuşamasına yardımcı olur.

Yumuşak Buğday Paçalı: Aşırı sert buğdayları, protein oranı daha düşük veya gluten yapısı daha zayıf (yumuşak) buğdaylarla harmanlayarak (paçal) dengelemelidir.

Öğütme Ayarı: İnce öğütme ve nişasta zedelenmesi oranlarını optimize ederek su kaldırma kapasitesini dengelemelidir.

Ekmek Üretimi Sırasında (Fırın) Çözümler...

Fırıncı, hamuru işlenebilir hale getirmek için şu teknikleri kullanmalıdır:

Uygun Katkı : Enkat Gıda'nın üretimini yaptığı GL Serisi Geliştirici karışımdan 2-7 gr bir çuval una gelecek şekilde ilave edin. Net dozajlar için firmadan teknik destek isteyin.

Yoğurma Süresini Uzatın: Hamuru daha uzun süre yoğurarak gluten yapısının mekanik olarak yumuşamasını sağlayın.

Dinlendirme (Otoliz): Un ve suyu karıştırıp 20-30 dakika bekletin, bu işlem hamurun kendiliğinden gevşemesini sağlar.

Su Oranını Artırın: Sert unlar çok su çeker; hamura biraz daha fazla su vererek yapıyı yumuşatın.

Yağ İlavesi: Reçeteye çok az miktarda bitkisel yağ veya margarin ekleyerek hamurun esnekliğini artırın.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04