

Açılabilir Ürünlerde Geri Toplama (çekme) Sorunu (Yufka-Pide-Lavaş-Baklavalık)

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Geri çekme (lastikleşme) hatası, hamurun açıldıktan hemen sonra kendi kendine toplanarak küçülmesi ve istenilen inceliğe/boyuta ulaşmamasıdır. Hamur adeta bir lastik gibi direnç gösterir.

Yarattığı Sorunlar

İstenilen İnceliğe Ulaşamama: Hamur yeterince incelemeyiz, ürün piştiğinde kalın ve kaba kalır.

Ölçü Kaybı: Hamur açılıp tepsiye veya fırına konulduğunda büzüşerek şeklini kaybeder.

Zaman ve İşçilik Kaybı: Ustayı yorar; aynı hamuru tekrar tekrar açmak zorunda kalındığı için verimlilik düşer.

Özel Çözüm Sunan Katkılar...

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

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

- * Hamurun elastikiyetini artırarak **rahat açılmasını** sağlar.
- * Hamurda yumuşama yaratmadan **elastikiyet** sağlar.
- * Hamur **uzun** beklese bile özelliğini kaybetmez.
- * Açılma sırasında oluşabilecek **yırtılmaları** önler.
- * Açılabilir ürünün **kurumasını** önler.
- * Açılabilir üründe olabilecek **kırılmaları** önler.

Un Üretimi Sırasında (Fabrika) Uygulanabilecek Çözümler...

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

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

Sorun, unun direncinin (P değeri) çok yüksek, esnekliğinin (L değeri) ise çok düşük olmasıdır. Gluten ağı çok "gergindir".

Buğday Paçalı: Çok sert (yüksek proteinli ama kısa) buğdaylar tek başına kullanılmamalı; hamuru rahatlatacak daha esnek (yumuşak) buğdaylarla harmanlanmalıdır.

Analiz Ayarı: Unun P/L oranının 0.5 - 0.8 bandında (ideal esneklikte) olması hedeflenmelidir.

Hemiselülaz: Hamurun su dağılımını düzenleyerek daha yumuşak ve itaatkar bir yapı oluşturur.

Açılabilir Ürün Üretimi Sırasında Çözümler...

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

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

Yeterli Dinlendirme (Mola): Hamur yoğurulduktan ve bezelendikten (yumak yapıldıktan) sonra mutlaka 20-40 dakika dinlendirilmelidir. Bu süre, glutenin gevşemesi için kritiktir.

Hamur Sıcaklığı: Çok soğuk hamurlar daha fazla geri çeker. Hamur ısısını 24-26°C civarında tutmak esnekliği artırır.

Yoğurma Süresi: Hamuru gereğinden fazla (aşırı) yoğurmak gluten bağlarını çok gerer. Hamur toparlandığı an yoğurma optimize edilmelidir.

Bitkisel Yağ: Hamur reçetesine eklenen az miktar sıvı yağ veya margarin, gluten liflerini kayganlaştırarak geri çekmeyi azaltır.

İnaktif Maya: Hamuru doğal yolla gevşetmek ve "direncini kırmak" için kullanılır.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04