

Ekmekte Kırmızı Kabuk Sorunu

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Kırmızı kabuk hatası, ekmeğin pişme sırasında doğal altın sarısı-kahverengi tonları yerine, istenmeyen koyu kırmızı bir renk almasıdır. Bu durum genellikle hamurdaki enzim aktivitesinin aşırı yüksek olmasından kaynaklanır.

Yarattığı Sorunlar

İştah Kapatıcı Görünüm: Ekmek "yanmış" veya "boyanmış" gibi görünür, doğal durmaz.

Aşırı Tatlı veya Yanık Tat: Kabukta biriken fazla şeker nedeniyle ekmekte karamelize bir acılık veya aşırı tatlılık hissedilebilir.

Hızlı Bayatlama: Yüksek şeker aktivitesi genellikle zayıf bir iç dokuyla sonuçlanır, bu da ekmeğin çabuk sertleşmesine yol açar.

Yapışkan İç Doku: Genellikle bu hataya eşlik eden yüksek enzim aktivitesi, ekmeğin de vıcık vıcık (yapışkan) olmasına 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 çözülür. 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.

Çimlenmiş Buğday Kontrolü: Hasat döneminde yağmura maruz kalıp çimlenmiş buğdayların amilaz aktivitesi çok yüksektir. Bu buğdaylar paçala kesinlikle karıştırılmamalıdır.

Falling Number (Düşme Sayısı) Takibi: Düşme sayısı çok düşük (örneğin 150-200 saniye altı) olan unlar kırmızı kabuk yapar. Paçal yapılarak bu değer 250-280 saniye bandına çekilmelidir.

Zedelenmiş Nişasta: Vals baskıları kontrol edilmeli; nişastanın aşırı zedelenmesi enzimlerin daha hızlı şeker üretmesine yol açar.

Askorbik Asit (C Vitamini): Hamuru sıkılaştırarak kontrolsüz yayılmayı ve aşırı renklenmeyi bir nebze baskılar.

Fungal Alfa-Amilaz (Kısıtlı Kullanım): Eğer unun doğal aktivitesi zaten yüksekse, dışarıdan amilaz eklemek hatayı şiddetlendirir. Katkı miktarı minimuma indirilmelidir.

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

Soğuk Su Kullanımı: Hamur sıcaklığını düşük (22-24°C) tutmak enzim aktivitesini yavaşlatır ve şeker birikimini azaltır.

Maya Miktarı: Maya miktarı bir miktar artırılarak, hamurdaki fazla şekerin maya tarafından hızlıca tüketilmesine yardımcı olunabilir.

Tuz Oranı: Tuz, enzim aktivitesini baskılayıcı bir özelliğe sahiptir. Tuz miktarının standartların (%1.8-2) altına düşmediğinden emin olunmalıdır.

Pişirme Sıcaklığı: Fırın ısısı çok yüksekse şekerler aniden yanar (karamelize olur). Isı bir miktar düşürülüp pişirme süresi uzatılabilir.

Enzimsiz Mixler: İçeriğinde amilaz veya malt bulunmayan, sadece gluten güçlendirici içeren geliştiriciler tercih edilmelidir.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04