

## EKMEK HATALARI

## EKMEK YAPIMINDA PROBLEMLER VE NEDENLERİ NEDENLERİ

### A-) DIŞ YAPI

#### Düşük Hacim

- Taze veya yanlış tipte un kullanımı
- Yetersiz su ilavesi
- Yetersiz, zayıf veya iyi muhafaza edilmemiş maya kullanımı
- Fazla tuz kullanımı
- Aşırı diastatik aktivite
- Yetersiz yağ kullanımı
- Uygun şekilde yapılmayan yoğurma ve / veya fermantasyon
- Soğuk hamur
- Çok sıcak fırın

#### Aşırı Hacim

- Az tuz kullanımı
- İlk fermantasyon süresinin uzun tutulması
- Son fermantasyon süresinin uzun tutulması
- Çok soğuk fırın

#### Soluk Kabuk Rengi

- Yetersiz şeker kalıntısı
- Yetersiz diastatik aktivite
- Sıcak ve / veya aşırı fermantasyon
- Son fermantasyonda yetersiz rutubet
- Çok soğuk fırın
- Az pişirme

#### Koyu Kabuk Rengi

- Aşırı şeker ve / veya süt ürünleri
- Yetersiz fermantasyon
- Çok sıcak fırın
- Fazla pişirme

#### Kabuklu Kabarcıklar

- Yetersiz yoğurma ve/veya fermantasyon
- Uygun olmayan şekil verme
- Son fermantasyonda aşırı buhar
- Pişirme sırasında uygun olmayan işleme
- Aşırı fırın buharı (yoğunlaşma)

#### Kalın Kabuk

- Yetersiz şeker, süt ve/veya fermantasyon
- Yetersiz diastatik aktivite
- Aşırı fermantasyon
- Son fermantasyonda aşırı buhar veya yetersiz rutubet
- Çok soğuk fırın
- Aşırı pişirme

#### Kabuğun Ayrılması

- Taze un
- Yetersiz diastatik aktivite
- Yetersiz oksidasyon ve/veya fermantasyon
- Son fermantasyonda yetersiz rutubet
- Yetersiz son fermantasyon
- Aşırı şekil verme (şekil verme panosu, çok alçak, dar aralık)
- Fırında yukarıdan gelen sıcaklığın aşırı yüksekliği
- Yetersiz fırın yüksekliği

#### "KABA" Bıçak Açma Açılma

- Aşırı fermantasyon
- Fazla yoğurma
- Yetersiz oksidasyon
- Son fermantasyonda yetersiz rutubet
- Uygun olmayan şekil verme

- Zayıf un
- Fazla yoğurma

**Bıçak Açmama**

- Uygun olmayan fermantasyon
- Aşırı diastatik aktivite
- Aşırı oksidasyon
- Aşırı son fermantasyon
- Çok sıcak fırın

**B-) DIŞ YAPI****Zayıf Yapı**

- Uygun olmayan yoğurma ve / veya fermantasyon
- Aşırı diastatik aktivite
- Yetersiz yağ
- Son fermantasyonda hamurun kabuk yapısının kuruması
- Fazla son fermantasyon
- Çok soğuk fırın

**Bozuk Gözenek Yapısı**

- Zayıf un
- Sıkı, yoğun veya gevşek hamur
- Fazla yoğurma
- Uygun olmayan fermantasyon ve/ veya şekil verme
- Çok soğuk fırın

**Ekmek İç Rengi Bozukluğu**

- Zayıf un rengi
- Aşırı diastatik aktivite
- Aşırı fermantasyon
- Yetersiz tuz
- Uygun olmayan yoğurma ve/veya şekil verme
- Fazla son fermantasyon
- Çok soğuk fırın

**İri Gözenekler**

- Zayıf un
- Dengesiz üretim formülü
- Hatalı fermantasyon
- Aşırı tozluk un kullanımı
- Uygun olmayan şekil verme
- Çok sıcak son fermantasyon
- Yetersiz fırın buharı

**Farklı Renklerde Tabakalar**

- Uygun olmayan yoğurma
- Aşırı tozluk un kullanımı
- Yetersiz yağ
- Uygun olmayan şekil verici ayarı
- Önceden kalan hamurun uygun olmayan şekilde kullanımı

**Ekşilik, Zayıf Lezzet Kötü Koku**

- Kötü hammadde kalitesi
- Hammaddelerin uygun olmayan şekilde kullanımı
- Dengesiz üretim formülü
- Yetersiz tuz
- Uygun olmayan fermantasyon ve / veya pişirme

**Saklama Kalitesi (Bayatlama)**

- Uygun olmayan yoğurma ve/ veya fermantasyon
- Dengesiz üretim formülü
- Basit üretim formülü kullanımı (sadece un, su, tuz ve maya)
- Kötü hammadde kalitesi
- Fazla son fermantasyon
- Çok soğuk fırın
- Paketleme öncesi çok fazla soğutma

(Kaynak: Form Gıda Makine Sanayi ve Dış Ticaret Ltd. Şti., 2001)