

MAKARNA TEKNOLOJİSİ



Makarna durum buğdayından elde edilen irmiğin su ve bazı zenginleştirici maddeler ile karıştırılması ve istenilen biçimler verilip kurutulması suretiyle elde edilen yarı hazır gıda maddesidir.

makarna,

- uzun süre muhafaza edilebilmesi,
- çeşitliliği,
- kolayca hazırlanması,
- lezzeti, besleyici ve ekonomik bir gıda maddesi olması nedeniyle yaygın olarak tüketilir.

Makarna yapımında *Triticum durum* buğdayından elde edilen irmik kullanılır.

Durum buğdayının makarnalık kalitesi,

- tanenin fiziksel özellikleri,
 - endosperm yapısı,
 - protein miktarı,
 - enzim aktivitesi
 - pigment içeriği
- gibi faktörlere bağlıdır.

- ÜRETİM AŞAMALARI
- Birinci Yoğurma
- İkinci Yoğurma
- Vakumlama | Presleme
- Kesme (Şekil verme)
- Kurutma
 - Ön Kurutma
 - Yumuşatma
 - Son kurutma
- Paketleme

- **Makarna Üretimi**

irmik, yaklaşık %30 su ile karıştırılarak yoğrulur, katılacak su, irmik kalitesine göre değişir.

Yoğurma sırasında vakum uygulanır, bunun nedeni ise hamurdaki hava çıkarılarak, makarnanın parlak sarı renk almasını sağlamaktır.

Hamurların şekillendirilmesi

- çubuk makarna, spagetti gibi makarnalarda basınçlı kalıplarla
- fiyonk, mantı gibi makarnalarda hamurlar önce valslerde tabaka halinde açılır , sonra değişik şekillerde kesilir.

Şekil verilen makarna hamurları kurutmaya gönderilir.

- MAKARNADA ARANAN KALİTE ÖZELLİKLERİ
 - Pişirmeden önce;
 - Parlak sarı renkte olmalı
 - Sert, kırılmaya dayanıklı bir yapıda olmalı
 - Pişirmeden sonra;
 - hacim ve ağırlık artışı fazla olmalı
 - Pişirme suyuna geçen madde miktarı az olması
 - şeklini korumalı
 - Yapışkan bir yapıda olmalı