

# • Bisküvi Teknolojisi



- **Bisküvi;** Tahıl unu veya unları içinde kabarmayı sağlayıcı maddeler, şeker, tuz, şortening ve gerektiğinde glikoz, invert şeker, süt tozu, yumurta, peynir altı suyu tozu, nişasta gibi yenilenebilen maddeler, katkı ve çeşni maddeleri katıldıktan sonra, içilebilir nitelikte su ile yoğrularak ve tekniğine uygun olarak işlenip, şekil verip, pişirilmesi ile hazırlanan bir mamuldür.

# • **Bisküvi Üretim Aşamaları**

- Hammadde hazırlama
- Karıştırma
- Yoğurma
- Katlama ve Şekil verme
- Pişirme
- İstifleme
- Ambalajlama
- Depolama

- **Un**

Bisküvilik un yumuşak taneli, 70 – 76 randımanlı, beyaz renkli, protein oranı düşük ve gluten kalitesi zayıf olan buğdaylardan elde edilir.

- **Yağ:**

Bisküvilerin yapı ve lezzetini büyük oranda etkileyen bileşendir.

Bisküvide kullanılan yağa şortening denir.

Yağ, bisküvinin tekstür özelliklerini düzenler.

## • **Şeker:**

- Şeker bisküviye tad yanında renk ve gevreklik verir.
- şeker, genellikle öğütülmüş, ince pudra şeker formunda kullanılmakla beraber bazı çeşitlerde iri kristal şeker kullanılmaktadır.
- Çözelti halindeki şekerlerden en çok glikoz ve invert şeker kullanılır.
- Ürüne rutubet tutma özelliği, yumuşaklık, renk vermede yardımcı olur.

- **Süt ve Süt Ürünleri:**
- Bisküvi üretiminde süt tozu ve son zamanlarda da peynir altı suyu tozu kullanılmaktadır.
- taze süt kullanımı lezzet, aroma, tekstür bakımından iyi sonuçlar verir. Süt birçok formülde yoğurma işlemi sırasında suyun yerini tutar.
- Süt tozu özellikle mayalı hamurlarda tampon görevi yapar, Süt ve süt ürünleri kullanımı, ürüne hoş bir aroma, güzel bir renk ve yapı oluşumu sağlar.
- Ürünün yumuşak kalmasında önemli bir rolü vardır.

- **Su:**

Su, hamurda diğ er bileşenlerin karışmasını sağlayan, hamura arzu edilen visko-elastik yapıyı kazandıran ve son ürün kalitesi üzerinde etkili olan temel bir bileşendir.

- **Kabartıcılar:**

- Kabartıcılar, hamur fırın içinde plastik haldeyken gaz oluşturan maddelerdir.

- Bisküvi üretiminde kimyasal kabartıcı olarak genellikle

  - amonyum bikarbonat

  - sodyum bikarbonat

  - asit dengesini sağlamak için

  - bir fosfat bileşiği kullanılır.



- Bisküvi çeşitlerine göre pişme süresi 3-15 dakika arasında değişmektedir. Fırından çıkan ürün soğutulur.