



EKMEK TEKNOLOJİSİ



Ekmek yapımında
kullanılan

bileşenler

- UN

- **Unun ekmeclik kalitesi** başta elde edildiği buğdayın kalitesi olmak üzere
 - uygulanan öđütme teknolojisi
 - randıman
 - **unun olgunlaşma derecesi**
 - iğerisine katılan katkı maddelerine bağlıdır.

- **Ekmek yapımında kullanılan unlar, ekmeklik buğdaylardan (*Tr. aestivum*) elde edilirler.**

- Yeni öğütölmüş unlarında ekmeelik kalitesi başlangıçta fazla iyi değildir.
Bu nedenle unların olgunlaştırılması gerekir.
- Unların olgunlaştırılması,
unların bir süre depolanması yada
una birtakım kimyasal maddeler katılması
ile yapılabilir.

**Oda sıcaklığında
yaklaşık 1 aydır.**

SU

- Ekmek yapımında kullanılan esas bileşenlerden birisidir.
- Ekmek yapımında kullanılan suyun miktarı undan sonra 2. sırada yer alır.
- Ekmek yapımında kullanılan suyun fonksiyonları şu şekilde açıklanabilir.
 - Hamurda gluten yapısının oluşması için su gereklidir.
 - su ile yoğurma sırasında hamurun sıcaklığı ayarlanır. Böylece fermentasyon odasına konulmadan önce hamurun sıcaklığı mayanın çalışacağı sıcaklığa getirilmiş olur.

- Su, una ilave edilecek olan tuzu ve şekerini çözer ve bunların hamur içinde homojen olarak dağılmasını sağlar.
- una ilave edilecek suyun miktarı, hamur konsistensinin oluşması için önemlidir. Kaliteli bir ekmeğin üretiminde uygun konsistenste bir hamur yapmak için unun ne kadar su kaldıracağına bağlıdır.

Unun kaldıracağı su miktarı

- unun partikül iriliğine,
- zedelenmiş nişasta miktarına,
- gluten miktar ve kalitesine bağlı olarak değişir.

- Unun kaldıracağı su miktarı farinograf aleti ile saptanır.