

Bulgur teknolojisi

- Bulgur, triticum durum buğdayından yapılır genel olarak

buğdayın pişirilmesi



kurutulması



kabuğundan soyulması



kırılması

- ▶ Bulgur yapımı sırasında buğday tanesinde bazı değişimler ve avantajları

Tane pişirilerek nişasta
jelatinize olur
Proteinler koagüle olur

Böylece gıda maddesi olarak hazımı kolaylaşır.

■

Su alışı sırasında suda eriyebilir vitaminler (B grubu vitaminler) ve mineral maddeler iç kısımlara taşınırlar

■

▶ Vitaminlerin stabiliteleeri artar.



Kurutma ile pişirme sırasında değişen endosperm yapısı sertleşir ve camsı yapı kazanır.

Kabuk soyulur
Aleuron tabakası
bulgurda kalır

- ▶ Kabuk soyulduğu için hazmı güç olan fraksiyonlar taneden uzaklaştırılmış olur
- ▶ Aleuron tabakası besince zengindir.

■

Pişirme sonucu tanenin
biyolojik,
mikrobiyolojik ve
enzimatik aktivitesi
sona erer.

■

- ▶ Uzun süre bozulmadan depolanabilir.
- 