

UNIFERM

Informacja Serwisowa

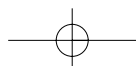
Nigdy więcej wad bułek!



UNIFERM Polska Sp. z o.o.
ul. Wybieg 5/9
61-315 Poznań
tel.: 61/887-66-02
fax.: 61/871-92-07



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*



Asortyment UNIFERM do bułek

UNIFERM TopBack

Polepszacz o skoncentrowanym działaniu do pewnego wytwarzania wszystkich rodzajów pieczywa pszennego (o dozowaniu 0,3- 0,5%)

- ◆ zawsze jednakowa, najwyższa jakość pieczywa niezależnie od rodzaju mąki
- ◆ optymalna objętość pieczywa

UNIFERM Favorit S

Skoncentrowany polepszacz do bułek gwarantujący pewną produkcję i dużą objętość (koncentrat o dozowaniu 0,3 – 0,5%)

- ◆ pewny przerób przy obróbce maszynowej
- ◆ sprawdza się również w procesie sterowania czasem garowania

UNIFERM Rösch-P

Polepszacz do pieczywa pszennego i półcukierniczego zapewniający delikatną, chrupiącą skórkę i aromatyczny smak (koncentrat o dozowaniu 0,4 – 0,7%)

- ◆ optymalny rozrost ciasta podczas pieczenia
- ◆ zabezpiecza przed pękaniem podczas rozrostu

UNIFERM Rösch

Klasyczny polepszacz zapewniający niezmiennie delikatną chrupkość i typową porowatość (dozowanie 2%)

- ◆ zawiera cukier i tłuszcz
- ◆ wyśmienity smak
- ◆ wyróżniająca się struktura miękkiszu

UNIFERM Eisstar

Wyjątkowy polepszacz stosowany do produkcji pieczywa pszennego mrożonego, zapiekanego oraz do wypiekania na świeżo (do wszystkich rodzajów prowadzenia produkcji z 2-3% dozowaniem)

- ◆ zawiera cukier i tłuszcz
- ◆ pewność wytworzenia zawsze najwyższej klasy pieczywa
- ◆ optymalny do sterowania czasem garowania
- ◆ daje pewność produkcji i wyjątkową kreację pieczywa

Błędy w formie / wyglądzie



zbyt płaska forma

Przyczyny

- ◆ za luźne ciasto
- ◆ zbyt długi czas garowania

Rady

- ◆ prowadzić mocniejsze ciasto
- ◆ zredukować ilość drożdży
- ◆ skrócić czas garowania
- ◆ stosować polepszacz z większą tolerancją gary np. UNIFERM Rösch



wkłęsły spód

Przyczyny

- ◆ zbyt mocna mąka (za dużo glutenu)
- ◆ zbyt krótkie miesienie ciasta
- ◆ za niska temperatura pieczenia dołu

Rady

- ◆ dłuższe miesienie mocniejszych mąk (o większej zawartości glutenu)
- ◆ zwiększyć temperaturę pieca dołu



pomarszczone spody

Przyczyny

- ◆ wstrząsanie kęsami ciasta w pierwszej fazie wypieku
- ◆ zagrożenie w przypadku luźnych ciast i słabych mąk (z niską zawartością glutenu)
- ◆ za słaba temperatura pieczenia dołu
- ◆ zbyt gęsto ułożone bułki

Rady

- ◆ unikać wstrząsania
- ◆ prowadzić mocniejsze ciasto
- ◆ używać stabilizujących gluten polepszaczy np. UNIFERM Eisstar
- ◆ zwiększyć temperaturę pieca dołu
- ◆ układać bułki w równych odstępach

Błędy dotyczące skórki / kolorowanie



odpryskująca skórka

Przyczyny

- ♦ zbyt mocna mąka (za dużo glutenu)
- ♦ za luźne ciasto
- ♦ prowadzenie zbyt dojrzałych ciast
- ♦ długa i wilgotna gara kęsów
- ♦ zbyt silne spryskiwanie wodą bułek po wypieku

Rady

- ♦ dłuższe mieszenie mąki (o większej zawartości glutenu)
- ♦ prowadzić mocniejsze ciasta
- ♦ skrócić czas garowania
- ♦ dodać tłuszcz
- ♦ używać mniejszej ilości wody do spryskiwania po wypieku
- ♦ w razie potrzeby dodać mąki żytniej



słabe kolorowanie

Przyczyny

- ♦ mąka z niską zawartością enzymów
- ♦ polepszacz z niską zawartością cukru
- ♦ zbyt krótki wypiek, zbyt niska temperatura wypieku

Rady

- ♦ stosować polepszacze z zawartością słođu i cukru z określonym dozowaniem, np. UNIFERM Rösch
- ♦ zwiększyć temperaturę oraz czas wypieku



silne kolorowanie

Przyczyny

- ♦ mąka z dużą zawartością enzymów
- ♦ zbyt dojrzałe ciasto
- ♦ zbyt wysoka temperatura/ za długi czas wypieku

Rady

- ♦ stosować polepszacze bez cukru oraz słođu
- ♦ prowadzić chłodniejsze ciasta
- ♦ skrócić czas i zmniejszyć temperaturę wypieku

Błędy miękiszu



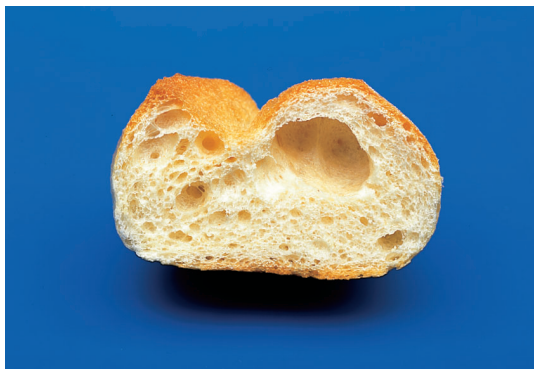
pęcherze pod boczną ścianką skórki

Przyczyny

- ♦ zbyt mocna mąka (za dużo glutenu)
- ♦ za silna gara początkowa ciasta przed przerobem maszynowym
- ♦ wilgotna powierzchnia w czasie gary

Rady

- ♦ dłużej mieszać mąkę (o większej zawartości glutenu)
- ♦ unikać silnej gary początkowej
- ♦ zmniejszyć wilgotność garownika



dziury

Przyczyny

- ♦ silna mąka (z dużą zawartością glutenu)
- ♦ zbyt długie prowadzenie ciasta
- ♦ za duża ilość drożdży

Rady

- ♦ dłuższe mieszenie mocniejszych mąk (z dużą zawartością glutenu)
- ♦ prowadzenie młodych ciast
- ♦ zredukowanie ilości drożdży



niejednakowe pory

Przyczyny

- ♦ prowadzenie zbyt luźnego ciasta
- ♦ prowadzenie zbyt młodego ciasta
- ♦ za długie mieszenie

Rady

- ♦ prowadzenie mocniejszych ciast
- ♦ dłuższe prowadzenie ciast
- ♦ krótsze mieszenia ciast



gęste, zbite pory

Przyczyny

- ♦ za mocne oraz zimne ciasto
- ♦ prowadzenie zbyt młodego ciasta
- ♦ wrzucanie do pieca zbyt młodych kęsów
- ♦ niewystarczające dozowanie polepszacza

Rady

- ♦ prowadzić luźniejsze i cieplejsze ciasta
- ♦ dopasować metodę prowadzenia ciasta
- ♦ wystarczająca gara kęsów
- ♦ odpowiednie dozowanie polepszacza

Błędy miękiszu



nieelastyczny miękisz

Przyczyny

- ♦ mąka z dużą zawartością enzymów
- ♦ polepszacz z zawartością enzymów
- ♦ za krótki czas wypieku

Rady

- ♦ stosować stabilizujący miękisz polepszacz np. UNIFERM Rösch
- ♦ dobrze wypiec pieczywo



zawinięty miękisz

Przyczyny

- ♦ enzymatyczna mąka
- ♦ za krótka gara kęsów
- ♦ za krótki czas wypieku

Rady

- ♦ stosować stabilizujący miękisz polepszacz np. UNIFERM Rösch
- ♦ przedłużyć garę kęsów
- ♦ dobrze wypiec pieczywo

Błędy przy kajzerkach



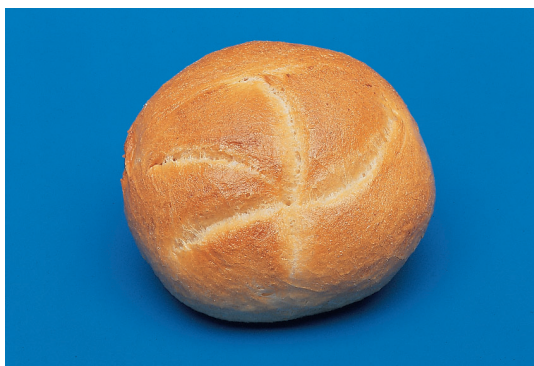
zbyt wyciągnięte w górę nacięcie

Przyczyny

- ◆ za krótka wstępna międzygara przed stemplowaniem
- ◆ za mocne ciasto
- ◆ za szybko wrzucone do pieca

Rady

- ◆ przedłużyć garę wstępną przed stemplowaniem
- ◆ prowadzić luźniejsze ciasto
- ◆ stosować więcej gary



niewyraźne nacięcie

Przyczyny

- ◆ powtórne stemplowanie ciasta
- ◆ kęsy niewystarczająco głęboko stemplowane
- ◆ ustawienie wzorem do góry przy garowaniu
- ◆ zastosowanie słabej mąki (z niską zawartością glutenu)

Rady

- ◆ kęsy przed stemplowaniem oprószyć mąką
- ◆ uważać na optymalne stemplowanie
- ◆ garować wzorem skierowanym do dołu
- ◆ stosować mocne mąki (z dużą zawartością glutenu)



płaska forma

Przyczyny

- ◆ zbyt długa gara po werkowaniu
- ◆ za luźne ciasto
- ◆ zbyt długa gara

Rady

- ◆ przestrzegać międzygare kęsów
- ◆ prowadzić mocniejsze ciasto
- ◆ szybsza gara



zbyt słabo rozwinięte nacięcie

Przyczyny

- ◆ zbyt długie miesienie ciasta
- ◆ za wysoka temperatura ciasta spowodowana długim miesieniem
- ◆ zbyt długa międzygara
- ◆ zbyt wilgotna gara

Rady

- ◆ krótsze miesienie ciasta
- ◆ prowadzenie chłodniejszego ciasta
- ◆ skrócić międzygarę
- ◆ zredukować wydajność ciasta
- ◆ pilnować optymalnej wilgotności gary

Błędy przy bułkach żytnich



sklejone, niewidoczne nacięcia

Przyczyny

- ◆ złe ustawienia presy
- ◆ za mało tłuszczu przy werkowaniu
- ◆ za długa gara kęsów
- ◆ zbyt wilgotne ciasto

Rady

- ◆ uważać na optymalne ustawienia werkowania
- ◆ wystarczająco natłuścić presę
- ◆ skrócić garę sztuk
- ◆ zredukować wydajność ciasta



bułki żytnie pokryte zbyt dużą ilością mąki

Przyczyny

- ◆ używanie zbyt dużej ilości mąki do posypywania
- ◆ zbyt mocno zamączone deski

Rady

- ◆ używać mniejszej ilości mąki
- ◆ oprószyć deski mąką ziemniaczaną



gorsza jakość

Przyczyny

- ◆ prowadzenie zbyt ciepłych ciast
- ◆ przeleżałe ciasta
- ◆ mąka żytnia z dużą zawartością enzymów

Rady

- ◆ prowadzić chłodniejsze ciasta
- ◆ prowadzić młodsze ciasta
- ◆ stosować mąki niskiego typu lub o niskiej zawartości enzymów



mała objętość

Przyczyny

- ◆ za krótkie miesienie
- ◆ zbyt mocne ciasto
- ◆ za krótka gara kęsów
- ◆ za mała naważka

Rady

- ◆ dłuższe miesienie ciasta
- ◆ prowadzenie luźniejszych ciast
- ◆ przedłużyć garę
- ◆ zwiększyć naważkę

Błędy nacięcia



wężkie, sklezione nacięcie

Przyczyny

- ◆ za luźne, za chłodne ciasto
- ◆ słaba mąka (o niskiej zawartości glutenu)
- ◆ za krótki spoczynek i gara w belach

Rady

- ◆ prowadzić mocniejsze i cieplejsze ciasto
- ◆ stosować stabilizujący gluten polepszacz np. UNIFERM Eisstar
- ◆ wydłużyć czas spoczynku ciasta i garę w belach



szerokie nacięcie

Przyczyny

- ◆ prowadzenie zbyt ciepłych ciast
- ◆ za suche ciasta
- ◆ za długi spoczynek/ gara w belach

Rady

- ◆ prowadzić chłodniejsze ciasta
- ◆ skrócić czas spoczynku ciasta / garę w belach
- ◆ zredukować ilość drożdży



za słabo rozciągnięte nacięcie

Przyczyny

- ◆ zbyt długie miesienie ciasta
- ◆ zbyt rozgrzane miesieniem ciasto

Rady

- ◆ krótsze miesienie ciasta
- ◆ prowadzić chłodniejsze ciasta



asymetryczne, szerokie nacięcie

Przyczyny

- ◆ mocne ciasto
- ◆ niewystarczająca gara

Rady

- ◆ prowadzić luźniejsze ciasta
- ◆ zwiększyć garę
- ◆ zwiększyć ilość drożdży

Błędy przy sterowaniu procesem garowania



plamiste kolorowanie

Przyczyny

- ◆ za sucha gara w fazie końcowej programu przerywania/przedłużenia gary
- ◆ wysychanie ciasta przy spoczynku/ przerobie

Rady

- ◆ zadbać o wystarczającą wilgotność przy sterowaniu procesem garowania
- ◆ w razie potrzeby przykryć ciasto



pęcherze

Przyczyny

- ◆ zbyt wilgotna gara
- ◆ wysokie spadki temperatury w procesie sterowania czasem garowania
- ◆ zbyt wolne mrożenie
- ◆ za ciepłe ciasto

Rady

- ◆ wyregulować wilgotność garowni
- ◆ dopasować temperaturę przy sterowaniu czasem garowania
- ◆ zadbać o odpowiednią odległość między deskami
- ◆ produkować chłodniejsze ciasta przeznaczone do sterowania czasem garowania



silnie zbrązowione nacięcia

Przyczyny

- ◆ zbyt wolne wychładzanie/mrożenie powierzchni nacięcia np. przy ułożonych jedna nad drugą deskach w mroźni, silniejszy rozrost spowodowany działaniem enzymów

Rady

- ◆ używać odpowiednich desek do garowania
- ◆ nie pokrywać desek zbyt dużą ilością mąki
- ◆ dbać o odpowiednie wychłodzenie/zamrożenie kęsów ciasta



obniżona jakość bułki

Przyczyny

- ◆ zastosowanie polepszacza, który nie nadaje się do sterowania czasem garowania np. polepszacz z zawartością słoju i lecytyny
- ◆ słaba mąka (z niską zawartością glutenu)

Rady

- ◆ zastosowanie polepszacza, który nadaje się do sterowania czasem garowania np. UNIFERM Eisstar
- ◆ dokładnie sterować temperaturą
- ◆ stosować mąkę z odpowiednią zawartością i jakością glutenu

Błędy przy zapiekaniu



pomarszczona skórka

Przyczyny

- ◆ za luźne ciasto
- ◆ za krótka gara kęsów
- ◆ niewystarczający czas wypieku

Rady

- ◆ prowadzić mocniejszą garę ciasta
- ◆ przedłużyć garę kęsów
- ◆ zredukować ilość drożdży
- ◆ zastosować tłuszcz
- ◆ przedłużyć czas wypieku



kurczenie się

Przyczyny

- ◆ za długie przechowywanie zapieczonych ciast w chłodni (wysychanie)
- ◆ zbyt mała zawartość wody w cieście

Rady

- ◆ skrócić czas przechowywania w mroźni
- ◆ zapieczone ciasta przechowywać zapakowane w folię
- ◆ stosować polepszacz dobrze wiążący wodę np. UNIFERM Eisstar



odpryskująca skórka

Przyczyny

- ◆ zbyt długie przechowywanie w mroźni
- ◆ za wysoka temperatura wypieku

Rady

- ◆ skrócić czas przechowywania w mroźni
- ◆ nie wypiekać przy zbyt wysokiej temperaturze
- ◆ dodać tłuszcz
- ◆ zapieczone ciasta przechowywać zapakowane w workach

Błędy przy wypełni wygarowanych, zamrożonych kęsach



mała objętość

Przyczyny

- ♦ uszkodzenie glutenu w trakcie zamrażania oraz magazynowania

Rady

- ♦ stosować polepszacz stabilizujący gluten np. UNIFERM Eisstar
- ♦ szybsze zamrażanie szokowe kęsów
- ♦ uważać na stałą temperaturę jądra bułek przy przechowywaniu
- ♦ przechowywać w zamkniętych opakowaniach PE (worki foliowe)



sklejone nacięcie

Przyczyny

- ♦ za luźne ciasto
- ♦ zbyt wilgotna gara
- ♦ za młode ciasto
- ♦ zanieczyszczony nóż bądź złe ustawienia urządzenia nacinającego
- ♦ źle dobrany program wypieku

Rady

- ♦ prowadzić mocniejsze ciasta
- ♦ sprawdzić wilgotność podczas gary
- ♦ przestrzegać spoczynku i czasu garowania
- ♦ sprawdzić stan noża i ustawienia urządzenia nacinającego
- ♦ skrócić czas garowania (3/4 gary)
- ♦ nastawić program z fazą odmrażania oraz fazowego parowania