

UNIFERM

Informacja serwisowa

Nigdy więcej wad chleba!



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



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*

Pewne wytwarzanie chleba z asorymentem UNIFERM'u

UNIFERM Ferment-Sauer 200

Płynny zakwas do wszystkich rodzajów chleba

- Wytworzony w drodze 3-fazowej fermentacji
- Zachowuje naturalny stosunek kwasu mlekowego i octowego
- Wysoka pewność działania i niezmienna jakość

UNIFERM MegaStabil

Polepszacz do stabilizacji chleba i pieczywa drobnego

- Jedyna w swoim rodzaju stabilizacja gary przy prowadzeniu ciast
- Wysoka pewność przerobu przy manualnym i maszynowym wytwarzaniu
- Znakomita świeżość przy równomiernej luźnej porowatości

UNIFERM Toast

Polepszacz do wytwarzania chlebów tostowych i pieczywa soft

- Plastyczne właściwości ciasta
- Drobnny watowaty miękisz
- Duża objętość wypieku

UNIFERM Baguette del Sol

Mieszanka do produkcji bagietek

- Z zakwasem pszennym dla nadania aromatu i smaku
- Wysoka pewność produkcji
- Wyśmienite nacięcie przy dużej objętości
- Typowa dla bagietki porowatość i miękisz

Chleby pszenne / Chleby mieszane

Wygląd / Skórka / Mięsz

Chleby pszenne /
Chleby mieszane



Rozerwany spód (na zwinieciu)

- Przyczyna:**
- Ciasto zbyt mocne
 - Krótka, sucha gara
 - Zbyt dużo mąki lub zbyt mocne naoliwienie linii do dzielenia ciasta
- Skutek:**
- Brzydki wygląd
 - Nierównomierny kształt
- Środki zaradcze:**
- Prowadzić bardziej luźne ciasto
 - Wydłużyć garę sztuk
 - Zastosować mniej mąki
 - Uważać by nie naoliwiać zbyt mocno dzielarki do chleba



Spalone pęcherze

- Przyczyna:**
- Zbyt młody zakwas
 - Porośnięta mąka
 - Zbyt zimne ciasto, zbyt młode ciasto
 - Zbyt wysoka temperatura gary
 - Zbyt wilgotna gara
- Skutek:**
- Brzydki wygląd
 - Płamista powierzchnia albo skórka
- Środki zaradcze:**
- Wytworzyć optymalną temperaturę ciasta
 - Dotrzymać czasu spoczynku ciasta
 - Uważać na temperaturę i wilgotność garownika
 - Zwiększyć kwasowość na przykład dodając UNIFERM Ferment Sauer 200



Spłaszczona forma

- Przyczyna:**
- Mąka posiadająca za dużo enzymów lub mąka o słabym glutenie
 - Zbyt długie garowanie
 - Zbyt luźne ciasto
 - Zbyt niska temperatura wypieku
- Skutek:**
- Brzydki wygląd
 - Płaska kromka
 - Nierównomierna porowatość
- Środki zaradcze:**
- Sprawdzić jakość mąki
 - Zastosować środki stabilizujące gluten na przykład UNIFERM MegaStabil
 - Wytwarzać mocniejsze ciasto
 - Sprawdzić temperaturę wypieku

Chleby pszenne / Chleby mieszane

Wygląd / Skórka / Mięsz



Zbyt okrągła forma

- Przyczyna:**
- Mąka posiadająca dużo glutenu
 - Zbyt mocne ciasto
 - Za krótka gara
 - Za mało drożdży
 - Zbyt gorący piec
- Skutek:**
- Nietypowa forma kromki
 - Zły spód chleba
 - Zbyt ciasne pory
- Środki zaradcze:**
- Dobrze wymieszać ciasto
 - Uważać na optymalną garę
 - Zwiększyć ilość drożdży
 - Kontrolować temperaturę wypieku



Popękany mięsz

- Przyczyna:**
- Uboga w enzymy i przesuszona mąka
 - Zbyt mocne ciasto
 - Zbyt ciepłe ciasto
- Skutek:**
- Krótka świeżość
 - Suchy, „żujący“ zgryz
 - Mdły smak
- Środki zaradcze:**
- Wsparcie enzymatyczności i świeżości przez zastosowanie UNIFERM MegaStabil
 - Zwiększyć wydajność ciasta (więcej wody)
 - Prowadzić ciasto zimne



Smugi w mięszu

- Przyczyna:**
- Za luźne ciasto
 - Za dużo mąki „działającej“
 - Zbyt długi czas spoczynku ciasta
 - Zbyt suchy spoczynek ciasta
- Skutek:**
- Nierównomierna porowatość
 - Nierównomierny kolor skórki
- Środki zaradcze:**
- Zredukować wydajność ciasta (mniej wody)
 - Zastosować mniej mąki „działającej“
 - Skrócić czas spoczynku ciasta i przykrywać odpoczywające ciasto

Chleby pszenne / Chleby mieszane

Wygląd / Skórka / Mięsz



Zbyt ciasne pory

- Przyczyna:**
- Za mocne ciasto
 - Za krótki spoczynek
 - Za mało drożdży, ewentualnie za chłodne prowadzenie
- Skutek:**
- Krótka świeżość
 - Napięta skórka
 - Nietypowy smak
 - Okrągła forma chleba, mała objętość chleba
- Środki zaradcze:**
- Zwiększyć wydajność ciasta
 - Dotrzymać czasu spoczynku
 - Sprawdzić dozowanie drożdży
 - Zwiększyć temperaturę ciasta
 - Polepszenie świeżości przez zastosowanie UNIFERM MegaStabil



Zbyt duże nierównomierne pory

- Przyczyna:**
- Zbyt luźne ciasto
 - Zbyt długi czas spoczynku ciasta
 - Enzymatyczna mąka
 - Za dużo drożdży
 - Zbyt ciepłe ciasto
- Skutek:**
- Źle się kroi
 - Kromki rozpadają się
 - Chleb się szybciej starzeje
- Środki zaradcze:**
- Stosować środek wspomagający wchłanianie wody UNIFERM MegaStabil
 - krótszy czas spoczynku ciasta
 - Zwiększyć ilość kwasu np. UNIFERM Ferment Sauer 200
 - Zmniejszyć ilość drożdży
 - Prowadzić zimniejsze ciasto



Błędy zwijania

- Przyczyna:**
- Zbyt mocne ciasto
 - Zbyt dużo mąki „działającej“ lub oleju przy dzieleniu kęsów
- Skutek:**
- Brzydki mięsz
 - Duże dziury
- Środki zaradcze:**
- Prowadzić luźniejsze ciasto
 - Przy werkowaniu używać mniej mąki
 - Przy dzieleniu ciasta stosować mniej oleju

Chleby pszenne / Chleby mieszane

Wygląd / Skórka / Mięsz



Zapieczona skórka

- Przyczyna:**
- Przekwasowanie
 - Mocne ciasto
 - Enzymatyczna mąka
 - Zbyt ciasne ułożenie chlebów obok siebie
- Skutek:**
- Krótka świeżość
 - Skórka odchodzi przy krojeniu
- Środki zaradcze:**
- Sprawdzić ilość kwasu
 - Sprawdzić wydajność ciasta (ilość wody)
 - Sprawdzić enzymatyczność
 - Przy wkładaniu do pieca luźniej układać chleby
 - Przed wypiekiem przycisnąć lub naciąć



Nieelastyczny mięsz

- Przyczyna:**
- Za mała kwasowość
 - Zbyt enzymatyczna mąka
 - Zbyt enzymatyczny polepszacz
 - Zbyt krótki czas wypieku
- Skutek:**
- Źle się kroi
 - Źle się smaruje
 - Mięsz zwija się przy przeżuwaniu
- Środki zaradcze:**
- Dodatek polepszacza z kwasem np. UNIFERM Ferment Sauer 200
 - Sprawdzić dozowanie stosowanego polepszacza
 - Wydłużyć czas wypieku

Chleb żytni / Chleb żytni mieszany

Wygląd / Skórka / Mięsz



Pęcherze na powierzchni

- Przyczyna:**
- Enzymatyczna mąka
 - Za słaba kwasowość
- Skutek:**
- Wybrzuszenia pod skórką
 - Przypalone plamy na skórcie
- Środki zaradcze:**
- Uważać na wystarczające ukwaszenie np. używając UNIFERM Ferment Sauer 200
 - Prowadzić luźniejsze ciasto



Spieczona skórka

- Przyczyna:**
- Bardzo enzymatyczna mąka
 - Mąka ze złym wskaźnikiem glutenu
 - Zbyt słaby zakwas
- Skutek:**
- Wybrzuszenia pod skórką
 - Nieelastyczny mięsz
 - Zakalec
- Środki zaradcze:**
- Stosować mąkę żytnią niższego typu
 - Zwiększyć ilość kwasu przez zastosowanie UNIFERM Ferment Sauer 200
 - Zapiekać na wyższej temperaturze



Spłaszczony spód

- Przyczyna:**
- Zbyt mocne ciasto
 - Zbyt długi kęs został przy wkładaniu do formy zbyt mocno ściśnięty
- Skutek:**
- Brzydki wygląd
- Środki zaradcze:**
- Prowadzić ciasto bardziej luźne
 - Nie werkować zbyt długich kęsów

Chleb żytni / Chleb żytni mieszany

Wygląd / Skórka / Mięsz



Brudny spód

- Przyczyna:** • Brudna forma
- Skutek:** • Brzydki wygląd
- Środki zaradcze:** • Czyścić formę

Chleb pełnoziarnisty i chleb ze śrutą żytnią

Wygląd / Skórka / Mięsz



Popękany mięsz

- Przyczyna:**
- Uboga w enzymy mąka, śruta wysuszająca się w trakcie wypieku
 - Za pełna gara
- Skutek:**
- rozpadające się kromki chleba
- Środki zaradcze:**
- Zwiększyć czas namaczania śruty
 - Dodać polepszacz, który stabilizuje namaczanie śruty np. UNIFERM MegaStabil
 - Szybko wsadzać do pieca



Nierównomierne pory i pęknięty mięsz

- Przyczyna:**
- Zbyt krótki czas mieszenia
 - Niewystarczające wyrobienie ciasta
- Skutki:**
- Kromki chleba rozpadają się
- Środki zaradcze:**
- Zwiększyć masę namoczoną i wielkość zaczątka
 - Zwiększyć czas mieszenia
 - Dodać polepszacz, który stabilizuje namaczanie np. UNIFERM MegaStabil



Zbity, mokry mięsz-zakalec

- Przyczyna:**
- Bogata w enzymy śruta
 - Niewystarczające ukwasowienie ciasta
 - Za mała wilgotność przy składowaniu bochenków
- Skutek:**
- Słaba elastyczność mięszu
 - Klejący mięsz
- Środki zaradcze:**
- Zmniejszyć zaczątek
 - Stosować środek ukwasowujący ciasto, który polepsza wodochłonność śruty
 - Przy składowaniu chlebów dopilnować odpowiedniej wilgotności powietrza

Chleb pełnoziarnisty i chleb ze śrutą żytnią

Wygląd / Skórka / Miękkisz



Nieodpowiednia elastyczność

- Przyczyna:**
- Bogata w enzymy śruta
 - Zbyt długi czas namaczania
 - Zbyt małe ukwaszenie
- Skutek:**
- Chleb nie utrzymuje się w całości
 - Sprasowany miękkisz
 - Klei się podczas krojenia
- Środki zaradcze:**
- Zastosować zaczątek zamiast masy namoczonej
 - Dopilnować odpowiedniego ukwaszenia używając np. UNIFERM Ferment Sauer 200
 - Nie namaczać zbyt długo



Nienapęczniałe ziarna

- Przyczyna:**
- Zbyt twarde i zbyt małe ziarna żytnie
 - Niewystarczające namaczanie
- Skutek:**
- Twarde kawałki ziaren przy przeżuwaniu chleba
- Środki zaradcze:**
- Użyć rozdrobnionych ziaren (przecięte po środku)
 - Wydłużyć czas namaczania zaczątku i masy namoczonej



Zgrubienia brzegów

- Przyczyna:**
- Bogata w enzymy śruta
 - Niewystarczające ukwaszenie ciasta
 - Zbyt duża gara
- Skutek:**
- Nieregularna struktura kromki
- Środki zaradcze:**
- Stosować polepszacz wspomagający wodochłonność śruty np. MegaStabil
 - Dopilnować odpowiedniego ukwaszenia np. Ferment Sauer 200
 - Chleby wrzucać szybko do pieca

Chleb pełnoziarnisty i chleb ze śrutą żytnią

Wygląd / Skórka / Mięsz



Nierównomierny mięsz

- Przyczyna:**
- Podczas dzielenia lub werkowania dostało się obce ciasto
- Skutek:**
- Plamy na chlebie, przebarwienia mięszu
- Środki zaradcze:**
- Wyczyścić dzielarkę lub stół przed przygotowaniem ciasta



Zapadająca się powierzchnia chleba

- Przyczyna:**
- Bardzo luźne ciasto
 - Zbyt duża gara
- Skutek:**
- Nieapetyczny wygląd
 - Nierównomierny kształt kromek
 - Zwężenia przy brzegach
- Środki zaradcze:**
- Prowadzić mocniejsze ciasto
 - Szybciej wrzucać chleb

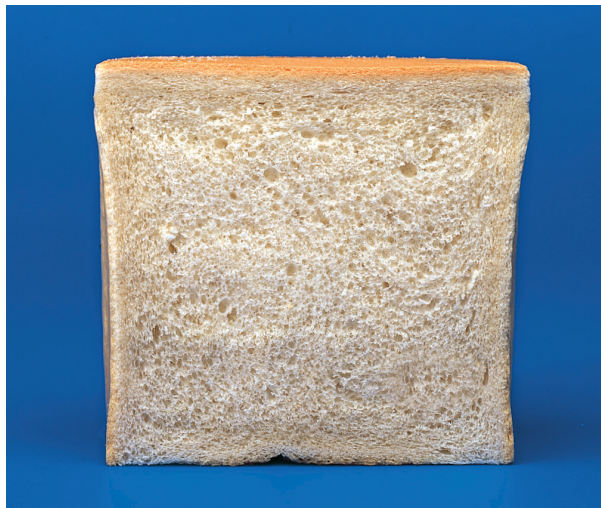
Chleb tostowy

Wygląd / Skórka / Mięsz



Błędy w zwijaniu

- Przyczyna:**
- Zbyt mocne ciasto
 - Za ciepłe ciasto
 - Zbyt dużo mąki aktywnej podczas obróbki
- Skutek:**
- Nietypowa struktura
- Środki zaradcze:**
- Prowadzić luźniejsze ciasto
 - Temperaturę ciasta obniżyć do 24-25°C
 - Nie stosować zbyt dużo mąki aktywnej
 - Nie dodawać zbyt dużo tłuszczu przy dzieleniu ciasta



Zakalec na rantach

- Przyczyna:**
- Za dużo drożdży
 - Zbyt duża gara końcowa
- Skutek:**
- Nietypowa struktura
- Środki zaradcze:**
- Zredukować dozowanie drożdży
 - Skrócić garę kęsów

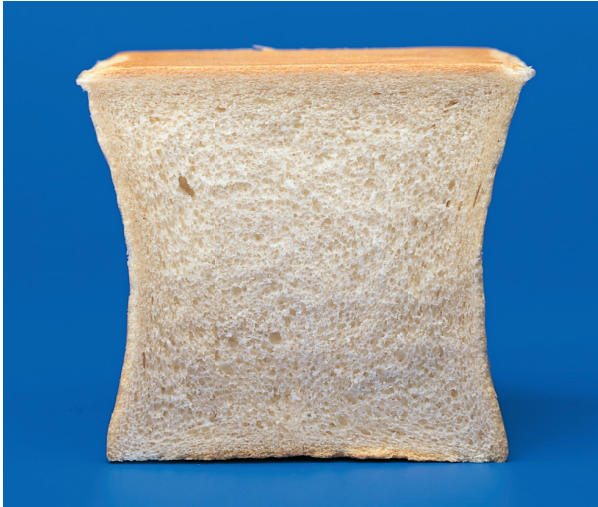


Duże pory, nierównomierne pory

- Przyczyna:**
- Zbyt długi czas spoczynku
 - Za ciepłe ciasto
 - Za dużo drożdży
- Skutek:**
- Nierównomierne brązowienie chleba
- Środki zaradcze:**
- Po miesieniu nie zostawiać ciasta do spoczynku
 - Prowadzić zimne ciasto
 - Zredukować ilość drożdży

Chleb tostowy

Wygląd / Skórka / Mięsz



Tworzenie się „talii“

Przyczyna:

- Źle wymieszane ciasto
- Zbyt niska temperatura wypieku

Skutek:

- Nierówne kromki tosta

Środki zaradcze:

- Wydłużyć czas miesienia
- Nastawić optymalną garę
- Ustawić wyższą temperaturę wypieku

Bagietki

Wygląd / Mięsz



Brak ładnego rozrostu nacięcia

- Przyczyna:**
- Zbyt luźne ciasto
 - Zbyt młode ciasto
 - Zbyt zimne ciasto
 - Zbyt długa gara kęsów
 - Zbyt wilgotna gara

- Skutek:**
- Brzydki wygląd

- Środki zaradcze:**
- Mocniejsze prowadzenie ciasta
 - Przestrzegać czasu spoczynku ciasta
 - Krótsza gara sztuk
 - Dopasować zaparowanie
 - Mniej wilgotna gara



Mało rozrośnięte nacięcie

- Przyczyna:**
- Złe zaparowanie
 - Nie pozostawiono do obskórzeńcia przed nacięciem
 - Złe nacięto
 - Pełna gara

- Skutek:**
- Brzydki wygląd

- Środki zaradcze:**
- Zaparować wstępnie
 - Pozostawić do obskórzeńcia przed nacięciem
 - Nacisnąć płasko pod kątem
 - Wrzucać szybko do pieca



Zapadanie się

- Przyczyna:**
- Zbyt duży gara
 - Zbyt ciężka naważka na blachę falistą
 - Zbyt krótki czas wypieku
 - Zbyt niska temperatura wypieku

- Skutek:**
- Płaska forma
 - Miękka skórka na bokach
 - Pęknięcie bagietki

- Środki zaradcze:**
- Krótki gara
 - Mniejsza naważka
 - Nie powodować wstrząsów podczas pieczenia
 - Uważać na optymalne warunki pieczenia

Bagietki

Wygląd / Miękiśz



Ciasne, nierównomierne pory

- Przyczyna:**
- Zbyt mocne ciasto
 - Zbyt młode ciasto
 - Zbyt mocna obróbka przy werkowaniu wzdłuż
 - Przed werkowaniem wzdłuż workowano na okrągło
- Skutek:**
- Nietypowe pory
- Środki zaradcze:**
- Prowadzić ciasto bardziej luźne
 - Uważać na spoczynek ciasta i międzygarowanie
 - Nie workować zbyt mocno wzdłuż
 - Ciasto tylko uklepać, nie workować na okrągło



Dziury w miękiśzu

- Przyczyna:**
- Bogata w gluten mąka
 - Zbyt długie porwadzenie ciasta
 - Za duża ilość drożdży
- Skutek:**
- Duże dziury w bagietce
 - Pieczywo szybko się starzeje
- Środki zaradcze:**
- Dodać mąki żytniej, aby osłabić działanie glutenu
 - Dobrze wymieszać ciasto
 - Skrócić czas spoczynku ciasta
 - Zredukować ilość drożdży