

## HAMUR İŞLERİMİZ DÜNYA MUTFAĞINDA

*Gıda ambalajı konusunda uzun yılların deneyimini ve bilgi birikimini günümüze taşıyan **APACK Genel Müdürü Muharrem Demir**, geleneksel hamur işlerimizin dünya pazarındaki durumunu değerlendirdi.*



Belki de mutfağımızın en kıymetlisi annemizin mutfağından çıkma hamur işleri. Börekler, çörekler, tatlılar, bezeler, kekler, ekmekler... Ama annemizin pişirdiği anda taze taze yediğimiz bu lezzetleri dünya mutfağına laştırmak hiç de kolay değil. Bu yolculukta çıtır çıtır börekler yumuşar, pamuk gibi çörekler lastik gibi olur, peynirli su böreği küflenir, ekmekleri ısırmak mümkün olmaz.

Bu nefis lezzetleri aynı şekilde dünya tüketicilerine ulaştırmanın bugünlerde uygulanmaya başlanan en uygun yolu merkezi mutfak sisteminden geçiyor. APACK olarak son birkaç yıldır bu konu üzerinde yoğunlaştık, çok yol katettik. Unlu mamullerde dünya standartlarına ulaşmak hiç de kolay değil hem emek, hem zaman hem de yatırım gerektiriyor.

Bu yöntemde, merkez mutfakta üretilen çiğ - ön pişirilmiş – tam pişirilmiş ürünler MAP (Modified Atmosphere Packaging) ile kapatılır. 7-10 gün kadar raf ömrü kazanan ürün, ambalajı içinde şoklanır. Böylece en az 6 ay raf ömrü kazanır. MAP ambalajı içinde soğumanın oluşturduğu buzlanma, nemlenme gibi etkilerden korunarak, soğuk zincirde proje noktalarına dağıtılır. Proje noktasında oda sıcaklığında çözülen ürün tekrardan MAP ambalajın sağladığı 7-10 günlük raf ömrüne geri döner. Pişirilerek veya ısıtılarak sunulur. Katkısız, lezzetini ve görsel kondüsyonunu kaybetmeden annemizin mutfağından çıkmışçasına son tüketiciyle taptaze buluşur.

Bu yöntemde dikkat etmemiz gereken kritik birkaç nokta var.

Bunlardan ilki ürünün ilk ambalaj tekniği. MAP ve Vakum, ikinci aşama olan şoklama ile en uyumlu ambalaj tekniğidir. Ancak kullandığınız tabağın ve üst filmin, ürün niteliği ve uygulama sıcaklığına uygun olması gerekmektedir.

"Şoklama" ve "Donmuş Muhafaza" tanımları arasında önemli bir fark vardır. "Şoklama", ürünün ısısının alınarak içinde mevcut suyun çoğunluğunun sıvı fazdan katı faza geçirildiği gerçek dondurma işlemini tanımlar. Ürünün 0°C /-18°C dengelenmiş sıcaklığa kadar dondurulması, dondurulmuş gıda sanayinde standart olarak kabul edilmiştir. "Şoklama" prosesi esnasında ürünün ısısı alınırken sıcaklık değişimi üç kademe gerçekleşir. Ürünün değişik kısımları bu üç kademeden farklı zamanlarda geçer.

IQF Yöntemiyle dondurulmuş sebze-meyve ve su ürünleri 2 yıl, unlu mamuller ise 1 yıl; -18°C'deki derin dondurucuda son kullanma tarihine kadar tazeliğini korur.

**IQF** - Açılımı "Individual Quick Frozen" olan bu yöntemle gıda ürünleri çok kısa sürede -40 °C soğukta tek tek dondurulur. Bu işlem, ürünlerin içindeki suyun donmasıyla gerçekleşir ve bu yolla gıda ürünlerinin katkı maddesiz uzun ömürlü olması sağlanır. IQF yöntemi ile -40 derecede şoklanarak donduruldukları ve -18°C saklandıkları için dondurulmuş gıdalarda çürüme sebebi olan mikroorganizmaların üremesi bunun sonucunda ürünlerin bozulması besin değerlerinin kaybolması mümkün değildir.

**APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.**

Ferhatpaşa Mah. 18.Sokak No:36/B 34885 Ataşehir • İstanbul / TÜRKİYE

[www.apack.com.tr](http://www.apack.com.tr) info@apack.com.tr

Dondurma işlemi sırasında besin kaybını önlemek için bu işlem besinlerin hücre zarı çatlatılmadan gerçekleşmesi gerekmektedir. Bu işlemde besinlerin -5°C ısıya çok hızlı bir şekilde geçmelerini gerektirir.

"Donmuş Muhafaza" tanımı ise, halihazırda dondurulmuş bulunan ürünün seçilmiş sabit bir sıcaklıkta muhafazası olarak anlaşılmalıdır. IQF yöntemiyle şoklanmış ürünler buzdolabında 24 saat, buzlukta 7 gün, -18°C derin dondurucuda son kullanma tarihine kadar saklanabilir.

Dondurulmuş ürünlerin besin değerleri en az taze satılan ürünlere eş değerdir. Hatta yapılan test sonuçlarına göre taze fasulye, ıspanak gibi bazı dondurulmuş sebzelerin bünyelerinde buldukları C vitamini değeri, taze olanlarına göre daha yüksek çıkmaktadır.

Market raflarında dondurulmuş olarak tüketime sunulan pek çok ürün var. Ama bunları mutlaka evimize götürüp pişirmemiz gerekir. Oysa hızlı tüketim çağındayız. Özellikle gelişmiş ülkelerde insanlar artık evlerindeki mutfağı kullanmaktan çok uzaklaştılar. İşin ilginç tarafı, zamanı çok az olan bu insanlar artık fastfood yemekten de usandılar. İşte proje noktaları bu ihtiyaçtan dolayı geliştirildi. Ev yemeği kıvamındaki ürünleri çok hızlı bir biçimde sofraya getirmeyi amaçlayan bu konsept geleceğin beslenme yöntemi.

Annemizin hamur işlerini dünya pazarına sokabilmenin en verimli yöntemlerinden birisi işte bu proje noktalarında yapılan sunum biçimidir.

