



## ÜRÜN BİLGİ FORMU

### TİTO PATATES UNU

Patates unu ilk olarak 1700'lerin ortasında üretilmiştir. Bu tarihte buğday unu nadir bulunan ve pahalı bir ürün haline gelince, Fransa'da köylüler patatesi un haline getirip, bu undan ekmeğe yapmaya başlamışlardır.

Patates unu, patatesin kabuklarıyla haşlanıp, ezilmesi ve kurutulması elde edilir. Patates unu, beyazlatma işlemi geçirdiği için beyaz renktedir. Gluten içermez, protein içeriği pirinç unununkine benzerdir ama mısır ve buğday unundan düşüktür. Glutene alerjisi olan insanlar buğday unu tüketemedikleri için, patates unu gibi glutensiz ürünleri tercih ederler.

Düşük sıcaklıkta, güneş görmeyen ortamda saklandığında, ortalama raf ömrü 12 aydır. Dondurucuda veya buzdolabında saklamak bu süreyi 24 aya kadar çıkarır.

Patates unu, patates nişastası ile karıştırılır, ama patates nişastası sadece patatesin nişastası kullanılarak yapıldığı için besin değerleri farklılık gösterir. Ayrıca patates nişastası patates tadını taşımazken, patates unu patatesin tadını korur.

100 gram patates ununun besin değeri:

Protein	6.9 gram
Lif	5.9 gram
Enerji	357 kalori
Karbonhidrat	83 gram
Şeker	3 gram

### Kullanım Alanları:

Patates tadını arttırmak amacıyla, patates içerikli gıdalarda ve hazır patates püresinde kullanılır.

Başka çeşit unlarla karıştırılıp unlu mamullerde bayatlamayı geciktirici ve genişletici katkı maddesi olarak kullanılır. Patates unu en çok ekmeğe yapımında kullanılmaktadır.

Unlu mamullerde, ekmeğe dışında, bisküvi ve krakerlerde, poğaçalarda, milföy hamurunda, mantı, gofret tabaka, dondurma külahı ve benzeri unlu mamullerde kullanılır.

Hazır çorba içeriklerinde, ev yapımı çorbalarda ve soslarda kıvam arttırıcı olarak kullanılır.

Kaplama malzemesi olarak kullanılmaktadır.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY  
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY  
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR  
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07



Bebek besinlerinde kullanılmaktadır.



### **Ekmek Yapımında Patates Unu Kullanımı:**

Araştırmalar gösteriyor ki, ekmek hamuruna patates unu eklemek, birim fiyatla daha az maliyet ile daha kaliteli ekmek elde etmeyi sağlıyor.

Ekmek hamuruna patates unu eklemenin faydaları:

Bayatlamayı geciktirir.

Hamurun su alma kapasitesini arttırarak, randımanı ve ekmeğin hacmini arttırır.

Su tutma özelliği, ekmeğe yumuşaklık kazandırır.

Nişasta içeriği sayesinde, ekmeğin iç kısmının daha beyaz olmasını sağlar.

Kabuk renginin koyu sarı olmasını ve daha yumuşak bir yapıda kabuk oluşumunu sağlar.

Normal ekmek yapımında, genellikle buğday unu miktarı üzerinden, % 1.5-2 oranında patates unu katılarak, normal hamur haline getirilir. Daha sonra, mamülün özelliğine göre normal işlemler uygulanır. Dikkat edilmesi gereken husus, patates unu içindeki mineraller ve özellikle C vitamini nedeniyle, mayalanma ve kabarma, normalden daha önce olur.

Patates unu, ürünün bayatlama süresini 3-4 gün kadar uzatarak, hem üretimde, hem de kullanımda büyük tasarruf sağlar. Ürünün elastikiyetini arttırarak, ufalanmayı engeller. Fermantasyon süresini kısaltarak, enerjiden ve zamandan tasarruf sağlar. Ürünün lezzetini arttırır.

Patatesli ekmeklerde, buğday unu miktarı üzerinden % 28 oranında, bisküvi ve krakerlerde ise toplam kuru madde üzerinden % 7 oranında kullanılır.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY  
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY  
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR  
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07