

Buğdayda Kalite Kriterleri



22

1. Fiziksel Kalite Kriterleri:

a) Hektolitre Ağırlığı:

100 lt. buğdayın kg cincinden ölçütüdür.

Tanenin büyüklüğü, şekli, yüzey pürüzlülüğü, rutubeti, buğday zararlıları tarafından etkilenme derecesi ve gelen yığının içerisindeki buğday harici çöp, sap.vb gibi girdilerin varlığı hektolitreyi etkiler.

Değer ne kadar yüksek olursa; o buğdaydan elde edilecek, aynı kül değerine sahip un veriminin o kadar fazla olması beklenir.

23

1. Fiziksel Kalite Kriterleri:

b) 1000 Tane Ağırlığı:

Bin adet buğday tanesinin gram cinsinden ağırlığıdır.

Kuru maddeye göre hesaplandığı için buğdayın sahip olduğu rutubet sonucu etkilemez.

Bin tane ağırlığının çok olması, meyvedeki endosperm yüzdesinin buna bağlı olarak ta un veriminin fazla olması anlamına gelir.

492 tanesi	15 g ise	100 g' da	8 g su varsa
1000 tanesi	x g'dir.	30.60 g' da	y g su vardır
<hr/>		<hr/>	
$x = \frac{15 \cdot 1000}{492} = 30.60 \text{ g}$		$y = \frac{30.60 \cdot 8}{100} = 2.45 \text{ g}$	

24

1. Fiziksel Kalite Kriterleri:

c) Tane İriliği: İri tanelerin un verimi, küçük tanelere göre daha fazladır.

d) Tane Şekli: Yuvarlak tanelerin un verimi uzun tanelere göre daha fazladır.

e) Tane Sertliği: Sert taneli buğdayları kırma tavına getirmek için daha fazla su vermek gerekmektedir. Bu da değirmenlerde karlılık açısından istenen bir özelliktir. Ayrıca sert buğdaylardaki gluten yapısı yumuşak buğdaylara göre daha fazla ve kuvvetlidir.

25

1. Fiziksel Kalite Kriterleri:

f) Buruşuk, Cılız ve Kırık Taneler: Un verimini azaltmaktadırlar.

Özellikle kırık tanelerdeki mikrobiyal yükün uzaklaştırılması zor olduğu için, öğütülmeleri durumunda toplam undaki mikrobiyal konsantrasyonun artmasına sebep olurlar.

e) Yabancı Tohumlar: Birleşimlerdeki zararlı maddeler sebebiyle istenmezler.

g) Diğer Tahıllar: Standart un yapısında değişime neden olduğu için istenmezler.

h) Taş, Cam vb Maddeler: Hem makinelere zarar verme olasılıklarından hem de elde edilen unda kül oranının artışına sebep oldukları için istenmezler.