



Değirmencilik
Ürün
KATALOĞU



**Usta
Eller için
Üretir**

**Üretimde 50+
Yıllık Deneyim**

**1.000+
Çalışan**

**Tüm Mutfak
Profesyonellerinin Yıllardır
En Güvenilir Dostu**

**500+
Ürün**

**130+
Ülkeye İhracat**

**40 Yıllık İhracat
Deneyimi**

**5 Kıtada
Milyonlarca Tüketici**

**4 Maya Fabrikası
ve 2 Adet Sıvı-Toz
Üretim Tesisi**

Pakmaya olarak pratik çözümlerimiz ve uzmanlığımızla; işin mutfağında olan ustalarımızın, şeflerimizin ve tüm mutfak profesyonellerinin yıllardır en güvenilir dostuyuz.



FageM
Fırıncılık ve
Pastacılık
Ar-Ge Merkezi

Fırıncılık ve Pastacılık Ar-Ge Merkezi

1989 yılında İzmit'te kurulan ve Türkiye'nin özel sektöre ait ilk "Fırıncılık Araştırma ve Geliştirme Merkezi" olma özelliğine sahip olan FAGEM'de, konusunda tecrübeli uzman ekibimiz ve teknik alt yapımız ile fırıncılık, pastacılık ve tüketim ürünleri konularında hem müşterilerimize hem de sektöre hizmet vermekteyiz.

Pbio
Pak Biyoteknoloji
Merkezi

Pak Biyoteknoloji Merkezi

1988 yılında kurulan Pak Biyoteknoloji Merkezi (PAKBİOMER) ile maya üretiminde her geçen gün daha iyiye ulaşmayı sağlayacak, yeni pazarlar ve o pazarların gerektirdiği farklı ihtiyaçları karşılayacak araştırma geliştirme çalışmalarını yürütmekteyiz. PAKBİOMER'de, biyoteknoloji, mikrobiyoloji, biyokimya ve çeşitli gıda, kimya ve biyomühendislik alanlarından yetkin uzmanlar görev almaktadır. Uzman ekibimiz maya üretimi alanında son gelişmeleri düzenli olarak takip etmekte ve bu sayede en son teknolojileri hızlı bir şekilde üretim süreçlerimize entegre etmektedir.



Pakmaya Uygulama Merkezi

2013 yılında İstanbul Esentepe'de kurduğumuz Pakmaya Uygulama Merkezinde (PUM) sektör profesyonellerine yasalar, tebliğler ve yönetmelikler çerçevesinde doğru ürün kullanımı ve doğru üretim metotları hakkında bilgi sunmaktayız. PUM'da usta ve şeflere işlerine değer katacak yeni ürün çeşitleri ile demo çalışmaları yapma imkanı sunuyor gerçekleştirilen etkinliklerle sektörden farklı kişilerle bir araya gelmelerini ve yenilikleri keşfetmelerini sağlayacak bir ortam sunuyoruz. PUM'da endüstriyel mutfaklar için yapılan uygulamaların yanında okullar tarafından ziyaretler, ev tüketicilerine yönelik workshoplar ve influencer etkinlikleri düzenleyip nihai tüketiciler ile de buluşmaktayız.



İşimizin Odak Noktası: Profesyonel Deneyimle Tam Destek

Pakmaya tecrübesiyle tespitten çözüme tüm süreçlerde yanınızda oluyor; size özel pratik ve uzman yaklaşımlar sunuyoruz..

PEKİ BUNU NASIL BAŞARIYORUZ?

Üretim proseslerinize en uygun çözümleri sunabilmek adına çalışıyoruz.

FAGEM laboratuvarının geniş olanakları ile un örneklerinizi inceliyor, en uygun çözümleri ve ideal kullanım oranlarını belirlemek için teknik destek veriyoruz.

Ürünlerinize değer katmak ve kaliteyi artırmak adına uzmanlığımızla destek veriyor; farklı tipteki un çeşitlerine yönelik yüksek performans almaya odaklanarak ürünler geliştiriyoruz.

Teknik bilgi ve deneyimimiz ile müşterilerimizin yanında olarak en verimli ve kaliteli üretimi gerçekleştirmelerine yardımcı oluyoruz.

İŞİMİZİN ODAK NOKTASI



Un Geliştiricileri



Un Analizi



Un Zenginleştirme



Un Standardizasyonu



Uygulamalı
Danışmanlık



Teknik Servis

Pakmaya Un Geliştirici ve Enzim Karışımları Neler Sunuyor?



Un Geliştirici ve Enzim Karışımlarının Ekmek Üretimine Sunduğu Faydalar

- ✓ Hamurun yoğurma, işleme toleransını ve fermantasyon stabilitesini artırır.
- ✓ Ekmeğin iyi bıçak açmasını, hacim ve renk almasını sağlar.
- ✓ Glütteni güçlendirir, hamurda oluşabilecek zayıflıkları ortadan kaldırır.
- ✓ Ekmek içinin homojen ve esnek yapıda olmasını sağlar.

Un Geliştiricilerin Makarna Üretimine Sunduğu Faydalar

- ✓ Pişirme suyunun berraklığını sağlar.
- ✓ Makarnada istenen parlaklığı ve diriliği sağlar.
- ✓ Pişirme esnasında ve sonrasında yapışmayı önler.



Un Geliştiricilerin Lavaş, Tortilla ve Pide Üretimine Sunduğu Faydalar

- ✓ Hamurun rahat ve yırtılmadan açılmasını sağlar.
- ✓ Ürüne hacim renk ve yumuşaklık verir.
- ✓ Rahat işlenebilme kolaylığı sağlar ve hamur elastikiyetini artırır.

Un Geliştiricilerin Simit Üretimine Sunduğu Faydalar

- ✓ Hamur işlenebilirliğini geliştirir daha rahat açılmasını sağlar.
- ✓ Simitte istenen gevrekliği, düzgün iç ve dış yapıyı sağlar.
- ✓ Hacim ve renk verir.



Enzim Karışımlarının Hamburger, Tost ve Sandviç Ekmeği Üretimine Sunduğu Faydalar

- ✓ İstenen yumuşaklığı sağlar.
- ✓ Bayatlamayı geciktirir.
- ✓ Renk ve hacim sağlar.



Fırın ve Pasta Ustalarının Buluşma Noktası



Ülkemizin fırın ve pasta ustalarına özel ilk dijital iletişim platformu olan **Pakmaya Profesyoneller Dünyası**'nda;

- Sektör profesyonellerine özel videolu ve fotoğraflı tarifler,
- Pakmaya Fırıncılık & Pastacılık ürünlerinin kullanım şekilleri ve alanları,
- Ekmek ve pastacılık ürünlerinin yapımlarına ait püf noktalar,
- Ücretsiz demo desteği,
- Güncel kampanyalar ve yeni ürün duyuruları,
- Ücretsiz online eğitim platformu Profesyoneller Dünyası Akademisi'ne erişim ve online eğitim sertifikası alma imkânı sizleri bekliyor.

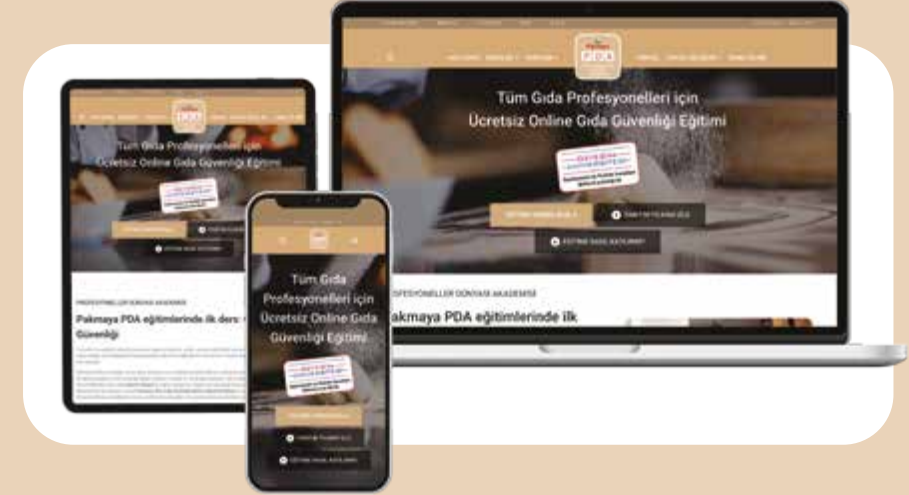
www.pakmayaprofesyonellerdunyasi.com

  Pakmaya Profesyoneller Dünyası

 Profesyoneller Dünyası



Mutfaktaki Profesyonelliğin İlk Adımı




Pakmaya Profesyoneller Dünyası Akademisi ve Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü iş birliğiyle hayat bulan ücretsiz online Gıda Güvenliği Eğitimi; **kariyerini yukarı taşımak isteyen** tüm mutfak profesyonellerini bekliyor.


4 modül ve 10 dersten oluşan programı tamamlayanlar **ücretsiz online eğitim sertifikası** almaya hak kazanıyor.

Pakmaya, kamu sağlığı sorumluluğuyla hayata geçirdiği Gıda Güvenliği Eğitimi'ni tamamen ücretsiz olarak sektöre armağan etmekten onur duyuyor.

Gıda Güvenliği Eğitimi'ne Nasıl Katılıyorum?

1 www.pakmayaprofesyonellerdunyasi.com/pda adresine girin. 

2 Ücretsiz olarak kayıt olun. 

3 Eğitimi bitirin, sertifikanızı alın. 

www.pakmayaprofesyonellerdunyasi.com

  Pakmaya Profesyoneller Dünyası

 Profesyoneller Dünyası

Dilerseniz telefonunuza QR kodu okutarak da eğitime hemen başlayabilirsiniz



İÇİNDEKİLER

UN GELİŞTİRİCİLER 12-17

ENZİM KARIŞIMLARI 18-21



UN GELİŞTİRİCİLER

Un sanayicilerinin çalışmalarını desteklemek amacıyla değirmencilik sektörüne özel seçenekler sunan Un Geliştiriciler; farklı tiplerdeki unların ihtiyaç duyduğu zmleri sunuyor, garanti sonuçlarıyla kalite standartlarını yükseltiyor.



Unaprim

Orta kuvvetli unlar için geliştirilmiştir. Hamurun yoğurma stabilitesini, işleme toleransını ve fermantasyon stabilitesini artırır. Ekmeğe, esnek ve homojen bir yapı verir ekmeğin iyi hacim almasını sağlar, aynı zamanda ekmeğin bayatlamasını geciktirir.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 20 g (%0,02) kullanılması tavsiye edilir.
Gramaj: 25 kg



Unaprim Plus

Orta kuvvetli unlar için geliştirilmiş performansı yüksek bir un geliştiricidir. Hamurun stabilitesini artırır, glütteni güçlendirir. Hamurda oluşabilecek zayıflıkları giderir ve uzun fermantasyon süreci olan hamurlarda dayanıklılığı artırır. Aynı zamanda ekmeğe hacim, renk ve yumuşaklık verir.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 20 g (%0,02) kullanılması tavsiye edilir.
Gramaj: 25 kg



Unavit

Özellikle zayıf karakterli unlar için geliştirilmiştir. Ekmek içinin esnek ve homojen bir yapıda olmasını, ekmeğin iyi renk ve iyi hacim almasını sağlar.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 20 g (%0,02) kullanılması tavsiye edilir.
Gramaj: 25 kg



Unavit Plus

Süne tahribatını minimize eder ve glütteni güçlendirir. Hamurun yoğurma, işleme toleransı ve fermantasyon stabilitesini artırır. Ekmek içinin esnek ve homojen bir yapıda olmasını, ekmeğin iyi hacim almasını sağlar.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 50 g (%0,05) kullanılması tavsiye edilir.
Gramaj: 25 kg



Unaprim Power

Orta kuvvetli unlar için geliştirilmiştir. Özellikle uzun fermantasyon süreçlerine sahip hamurlarda maksimum hamur stabilitesi sağlayarak, ekmeğin daha iyi bıçak açmasını ve daha iyi hacim almasını sağlar.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 20 g (%0,02) kullanılması tavsiye edilir.
Gramaj: 25 kg



Unaprim Somun

Çok kuvvetli unlar için geliştirilmiştir. Özellikle uzun fermantasyon süreçlerinde sıkma problemini ortadan kaldırır. Hamur stabilitesi sağlayarak, ekmeğin daha iyi bıçak açmasını ve daha iyi hacim almasını sağlar.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 20 g (%0,02) kullanılması tavsiye edilir.
Gramaj: 25 kg



Unaprim 100

Zayıf unlar için özel olarak geliştirilmiş bir un geliştiricisidir. Hamur stabilitesini artırarak, ekmeğin daha iyi bıçak açmasını, ideal renk kazanmasını ve hacim almasını sağlar. Ayrıca, ekmeğin bayatlamasını geciktirir. Değirmenler için yüksek kaliteli ve tutarlı ekmek üretiminde güvenilir bir çözümdür.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 24 g (%0,024) kullanılması tavsiye edilir.
Gramaj: 25 kg



Unaprim-SR

Orta kuvvetli unlar için geliştirilmiştir. Hamurun yoğurma, işleme toleransını ve fermantasyon stabilitesini artırır. Ekmek içinin homojen ve esnek yapıda olmasını ve ekmeğin iyi hacim almasını sağlar. Ekmeklerde bayatlama problemlerini en aza indirir.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 24g (%0,024) kullanılması tavsiye edilir.
Gramaj: 25 kg





Unazim

Hamurun yoğurma ve işleme toleransını artıran özel olarak geliştirilmiş bir un geliştiricisidir. Ürün, ekmeğin iç yapısının homojen ve esnek olmasını sağlarken, ekmeğin ideal hacim kazanmasına yardımcı olur. Özellikle sıcak iklimlerde hamur stabilitesini koruyarak üretim süreçlerinde yüksek performans sağlar.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 24 g (%0,024) kullanılması tavsiye edilir.
Gramaj: 25 kg



Unaferr P/L

Lavaş ve tortilla gibi rahat açılması istenilen ürünler için geliştirilmiştir. Unaferr P/L içeriğindeki özel enzimleri sayesinde hamurların rahat ve yırtılmadan açılmasını sağlar. Lavaş ve tortilla gibi rahatlık ve işlenebilirlik kolaylığı istenilen ürünlerde hamur elastikiyetini artırır. Ürüne hacim, renk ve yumuşaklık verir.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 20 g (%0,02) kullanılması tavsiye edilir.
Gramaj: 25 kg



Unaferr-SR

Pidelik unlar için geliştirilmiş bir un geliştiricidir. Hamurların rahat ve yırtılmadan açılmasını sağlar. Pide gibi rahatlık ve işlenebilirlik kolaylığı istenilen ürünlerde hamur elastikiyetini artırır. Ürüne hacim, renk ve ekstra yumuşaklık verir.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 20 g (%0,02) kullanılması tavsiye edilir.
Gramaj: 25 kg



Unasim

Simitlik unlar için geliştirilmiş bir un geliştiricidir. Hamurun işlenebilirlik özelliklerini geliştirir, simit hamurunun daha rahat açılmasını sağlar. Özellikle kıvrım yerlerinde istenilen çatlama oluşmasına ve istenilen gevreklikte, düzgün iç ve dış yapısı olan simit üretimine olanak sağlar. Ürüne hacim ve renk verir.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 20 g (%0,02) kullanılması tavsiye edilir.
Gramaj: 25 kg



Unapasta

Durum buğdayı ile birlikte yumuşak buğday paçalları kullanılarak üretilmiş makarnalarda pişirme esnasında ve sonrasında yumuşama ve yapışmayı önleyen makarna geliştiricisidir. Pişirme suyunun berraklığını, makarnada istenen parlaklığı ve yapı olarak diri kalmasını sağlamaktadır. Kuru ve pişmiş makarnanın görsel ve duyu özelliklerini geliştiren bir un geliştiricidir.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 30-70 g (%0,03-0,07) kullanılması tavsiye edilir.
Gramaj: 25 kg



Unapasta Gold

Yumuşak buğday paçalları kullanılarak üretilmiş makarnalarda pişirme esnasında ve sonrasında yumuşama ve yapışmayı önleyen makarna geliştiricisidir. Pişirme suyunun berraklığını, makarnada istenen parlaklığı, rengi ve yapı olarak diri kalmasını sağlamaktadır. Kuru ve pişmiş makarnanın görsel ve duyu özelliklerini geliştiren, renk kalitesini arttıran bir un geliştiricidir.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 20-60 g (%0,02-0,06) kullanılması tavsiye edilir.
Gramaj: 25 kg



Unaferr

Pidelik unlar için geliştirilmiş bir un geliştiricidir. Pide gibi rahatlık ve işlenebilirlik kolaylığı istenilen ürünlerde hamur elastikiyetini ve fermentasyon stabilitesini artırır. Hamurun kolay açılmasını sağlar. Hamurun çatlaması, çökmesi gibi sorunları ortadan kaldırır. Ürüne hacim verir ve daha iyi renk almasını sağlar.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 20 g (%0,02) kullanılması tavsiye edilir.
Gramaj: 25 kg



Unakruvasan

Kruvasan gibi hacim ve katmanlı doku istenen ürünlerin üretiminde kullanılan unlar için özel olarak geliştirilmiş bir un geliştiricidir. Hamurun stabilitesini artırarak işlenmesini kolaylaştırır. Petek yapısının dengeli oluşmasını destekler ve katmanların belirginliğini artırır. Ürüne istenilen hacmi kazandırır, homojen kabarmayı sağlar. Pişirme sırasında ideal renk ve parlaklık elde edilmesine yardımcı olur.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 30-40 g (%0,03-0,04) kullanılması tavsiye edilir.
Gramaj: 25 kg



ENZİM KARIŞIMLARI

Her çeŐit una değer katan
Pakmaya Enzim KariŐımları farklı
tiplerdeki unların kalitesini iyileŐtiriyor.



Ekazyme MA-50

Hamburger, tost ekmeği ve sandviç ekmeği gibi yumuşaklık istenilen ürünlerde kullanımı önerilir. Yumuşaklık istenilen ürünlerde 3. günden sonra ekstra yumuşaklık sağlar.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 50 g (%0,05) kullanılması tavsiye edilir.
Gramaj : 10 kg



Ekazyme SR

Ekmeğlerde düzgün bir iç yapı ve hacim sunmakta; üretilen ürünlerin yumuşak kalmasını ve bayatlamayı geciktirerek daha iyi renk almasını sağlamaktadır.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 5 g (%0,005) kullanılması tavsiye edilir.
Gramaj : 25 kg



Ekazyme MLT

Yüksek falling number ve amilograf değerlerine sahip unların falling number ve amilograf değerlerinin düşürülmesini sağlayan amilaz enzimidir. 90000 SKB değerine sahiptir. Ekmeğin daha iyi bıçak açmasını ve daha iyi renk almasını sağlar.

Kullanım Oranı : 100 kg un için 1-2 g (%0,001-0,002) kullanılması tavsiye edilir.
Gramaj : 25 kg



Pak Topluluğu Genel Müdürlük

Engin Pak İş Merkezi Prof. Dr. Bülent Tarcan Cad. No:5 34349
Gayrettepe, Beşiktaş / İstanbul
Telefon: +90 212 274 07 51
Faks: +90 212 275 79 55

FABRİKALAR

Pakmaya İzmit Fabrikası

Köseköy Mah. Ankara Cad. No:277
41135 Kartepe / Kocaeli
Telefon: +90 262 317 00 00
Faks: +90 262 317 00 11

As Gıda İzmit Fabrikası

Köseköy Mah. Ankara Cad. No:277
41135 Kartepe / Kocaeli
Telefon: +90 262 317 00 00
Faks: +90 262 317 00 44

Pakmaya Düzce Fabrikası

Çevrik Mevkii 81850 Cumayeri / Düzce
Telefon: +90 380 731 32 88 - 731 20 92
Faks: +90 380 731 22 04

Pakmaya İzmir Fabrikası

Mustafa Kemal Atatürk Mah. Kemalpaşa Asfaltı Cad.
No: 55 35170 Kemalpaşa / İzmir
Telefon: +90 232 877 02 00
Faks: +90 232 877 02 09

Pakmaya Romanya Fabrikası

S.C. ROMPAK S.R.L. Str. Grădiniței nr.
1C Pașcani 705200-IAȘI-ROMÂNIA
Telefon: +40 232 76 5120
Faks: +40 232 76 7072

BÖLGE MÜDÜRLÜKLERİ

1. PAKMAYA MARMARA BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Halkalı Merkez Mah. Dereboyu Cad. No: 56 34303
Küçükçekmece / İstanbul
Telefon: +90 212 470 84 29 - 693 56 85
Faks: +90 212 470 42 97

İstanbul Kadıköy Satış Ofisi

Dudullu Organize Sanayi Bölgesi 2. Cadde No: 14
Y. Dudullu / İstanbul
Telefon: +90 212 415 88 59 - 420 49 10
Faks: +90 212 415 91 46

Pakmaya Uygulama Merkezi (PUM)

Zincirlikuyu Mah. Matbuat Sok. No: 3
34387 Şişli / İstanbul
Telefon: +90 212 266 35 81
Faks: +90 212 266 35 81

2. PAKMAYA KUZEY EGE BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Mustafa Kemal Atatürk Mah. Kemalpaşa Asfaltı Cad.
No: 55 35170 Kemalpaşa / İzmir
Telefon: +90 232 877 02 23 - 24
Faks: +90 232 877 07 36

3. PAKMAYA GÜNEY EGE BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Mehmetçik Mah. Termesos Bulvarı Ofis 24 İş Merkezi
A1 Blok Kat: 6 No: 11 Muratpaşa / Antalya
Telefon: +90 533 955 20 82
Faks: +90 242 311 18 76

4. PAKMAYA ORTA ANADOLU BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Macun Mah. Bağdat Cad. Ece İş Merkezi
No: 95/B1 Yenimahalle / Ankara
Telefon: +90 312 385 55 19 - 20 - 21
Faks: +90 212 312 385 55 22

Pakmaya Düzce Satış Ofisi

Çevrik Mevkii 81850 Cumayeri / Düzce
Telefon: +90 380 731 35 64 - 65
Faks: +90 380 731 35 63

5. PAKMAYA AKDENİZ BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Döşeme Mah. 60075 Sok. Baysan İş Merkezi 3/301
Seyhan / Adana
Telefon: +90 322 332 79 10 - 11
Faks: +90 322 332 79 09





Pakmaya®

www.pakmaya.com

www.pakmayaprofesyonellerdunyasi.com

  Pakmaya Profesyoneller Dünyası

 Profesyoneller Dünyası