



INDUSTRIAL
SOLUTIONS



IFFCO ESIFLOW

KULLANIM KILAVUZU

SÜRÜLEBİLİR ÇİKOLATA NEDİR?

Çikolatanın zengin lezzetinin fındık ile birleşerek, meydana getirdiği kremli yapısıdır. Dokusu pürüzsüz olduğundan ekmek, tost, waffle, muffin gibi tahıl ürünlerinin üzerine sürülen çikolata aromalı bir gıdadır. Gıda sektöründe krem çikolata olarak da bilinen ürün; hem iç piyasada hem ihracatta önemli pay sahibidir.



SÜRÜLEBİLİR ÇİKOLATA KALİTE KRİTERLERİ

SÜRÜLEBİLİRLİK VE KIVAM

Krem çikolatada sürülebilirlik ve kıvam iki önemli performans kriteridir. Ancak genellikle birbirine karıştırılmaktadır.

Krem çikolatada sürülebilirlik çok önemlidir. Ürün, çeşitli tahıllı gıdaların üzerine sürülerek tüketildiğinde, sürülebilirlik; ürünün sürerken dağılmaması, kullanılan ekipman üzerinde yapışık kalmaması ve sürüldüğü yüzeyde kırılmadan kolayca yayılması olarak tanımlanır.

Kıvam ise ürünün nihai yapısına ilişkin bir parametredir. Sürülebilir krem çikolata; sert yapıdan, yumuşak ve akışkan yapıya kadar her türlü kıvamdan elde edilebilir. Kıvam müşteri tercihi ve tüketim yapılacak iklim koşulları ile alakalıdır.

YAĞ KUSMASI NEDİR?

Krem çikolatada yağ kusması (fat bloom); çikolatanın yapısında bulunan yağ kristallerinin sıcaklık değişimine bağlı olarak ürün içerisinde eriyip, çikolata yüzeyine doğru göç etmesidir. Tüketici algısında, alım kriterini etkileyen en önemli kriterlerden biridir.

NEDEN IFFCO ESIFLOW?

IFFCO ESIFLOW; IFFCO TÜRKİYE tarafından üretilen; ideal yapıda ve beğeni ile tüketilen sürülebilir çikolata üretimi için başarılı bir bitkisel yağdır.

IFFCO ESIFLOW'un gıda sektöründeki başarısı ve vazgeçilmezliği;

- Formülüne,
- Üretim teknolojisine,
- Kıvamına ve lezzetine bağlıdır.



IFFCO ESIFLOW ERİME ÖZELLİKLERİ

Sürülebilir çikolata için ideal çözüm olan IFFCO ESIFLOW'un erime özellikleri aşağıda sunulmuştur. Erime noktası 36-39 °C'dir.

Özellikler	Katı Yağ Yüzdesi (SFC)
N20	4 - 7
N30	Max. 4
N35	Max. 3

**IFFCO ESIFLOW VE AMBALAJ-KULLANIM İLİŞKİSİ**

Sürülebilir çikolata alanında üreticilerin vazgeçilmez çözüm ortağı olan IFFCO ESIFLOW; aynı performanstaki yapısını ve lezzetini müşterilerine farklı ambalajlar ile sunmaktadır. Müşterilerimizin ambalaja göre IFFCO ESIFLOW ürününü kullanım önerileri tabloda özetlenmiştir.

Ambalaj Cinsi	Raf Ömrü	Kullanım Şekli
Teneke	Uygun depolama koşulları altında 12 ay	18 lt tenekeler içerisinde viskoz kıvamda bulunur. Direk kullanıma veya yumuşatılarak kullanıma uygundur.
Tonflex	Uygun depolama koşulları altında 12 ay	1 tonluk dışı çuvalla kaplı PE torba içerisinde, palet üzerine yerleştirilmiş ürün ambalajıdır. Vana yardımı ile ürün tahliye edilir. Ürün tüketildikçe PE torba ürün yüzeyine doğru büzülür. Böylelikle ürün oksidasyona kapalı hale gelir ve 1 yıl kullanıma uygundur. Sıcak kabinlerde yumuşatılarak kullanıma uygundur.
Tanker	Uygun depolama koşulları altında 15 gün	Hızlı tüketimi olan ürünler için kullanılır. Isıtıcı ve karıştırıcı tankerlerde sevk edilir. Aktarıldığı tankta etkin sonuç almak için ısıtıcı ve karıştırıcı aranır.

IFFCO ESIFLOW ÜRÜNÜNÜN SÜRÜLEBİLİR ÇİKOLATAYA SAĞLADIĞI AVANTAJLAR

- Yüksek sıcaklıklarda yağ kumasını / faz ayrışmasını engelleyen yapı,
- Mükemmel parlaklık,
- İstenen akışkanlıkta son ürün,
- İdeal kıvam ve sürülebilirlik,
- Mükemmel ağız hissi,
- Son üründe uzun raf ömrü.



IFFCO ESIFLOW KULLANIM ÖNERİLERİ

1.IFFCO ESIFLOW prosese nasıl eklenmelidir?

Ürünün homojen olarak krem çikolataya eklendiğinden emin olun (değişen hava koşulları faz ayırımına sebebiyet verebilir). Ürünlerin mümkünse bütün olarak karıştırılarak eklenmesi veya ambalajın tamamının kullanılması tavsiye edilir.

2.IFFCO ESIFLOW ürünü eritilerek mi kullanılır?

IFFCO ESIFLOW ürünü kullanım esnasında eritmesi zorunlu olan bir ürün değildir. Ürün erime noktası sebebiyle zaten proseste erimekte ve diğer hammaddeler ile homojen bir yapı kazanmaktadır. Müşteri prosesine göre eritilerek veya direkt olarak kullanılabilir. Eritme uygulanıyor ise yağın kristalizasyon yapısının bozulmaması önemlidir.

3.IFFCO ESIFLOW ürününü eritmek için gereken sıcaklık nedir?

IFFCO ESIFLOW ürününün erime sıcaklığı 36 – 39 °C'dir.

Kademeli olarak ısıtma ile 45 – 50 °C'de eritilmesi önerilmektedir.

4.IFFCO ESIFLOW için uygulama sıcaklığı kaç olmalıdır?

IFFCO ESIFLOW ürünü için maksimum uygulama sıcaklığı 60 °C'dir.

5.IFFCO ESIFLOW ile yapılan krem çikolata prosesi esnasında meydana gelen sıcaklık dalgalanmalarından ürün etkilenir mi?

Uygulama yapılan ürüne bağlı olmakla birlikte, sıcaklık dalgalanmaları ± 3 °C'ye kadar olumsuz etki göstermez. Ancak bu dalgalanmanın daha büyük aralıklarda ve sürekli halde olması, ürün üzerinde olumsuz etki bırakabilir.

6.IFFCO ESIFLOW ürününde diğer bitkisel yağlar ile karıştırılır mı?

Krem çikolatada da diğer çikolatalarda olduğu gibi yağların uyumu önemlidir. IFFCO ESIFLOW ile yapılan ürünlerin kıvamı sert hissedildiği durumlarda, likit yağlar ile desteklenerek daha yumuşak bir yapıya getirilebilir. Ancak IFFCO ESIFLOW ürününün eşsiz yağ kusmasını engelleme özelliği, likit yağ miktarının artması ile azalabilir. Kıvam tüketici tercihlerine göre değişkenlik gösterebileceğinden ve yağ kusması riskine tolerasyon kaynaklı, müşterilere likit yağ ekleme miktarı verilmez. Müşterinin talebi doğrultusunda, ürün bazlı Ar-Ge ekipleri karşılıklı çalışmalar yapar. Krem çikolatanın tüketileceği iklim koşulları göz önünde bulundurularak, kademeli ekleme ilaveleri yapılması daha doğru sonuçlar verebilir.



INDUSTRIAL
SOLUTIONS

7.IFFCO ESIFLOW dökme tanka tahliye edildiğinde sürekli olarak ısı işleme maruz kalması durumunda ne olur?

Dökme ürünlerin raf ömrü 15 gündür. Bunun sebebi tank içerisinde ürün sürekli olarak oksijen ile temas halinde bulunması peroksit yükselmesine sebebiyet verir. Sürekli olarak yüksek ısı işleme maruz kalmak, peroksit seviyesini hızla arttırır. Tank içerisindeki dökme ürünler 22- 32°C muhafaza edilmelidir.

8.IFFCO ESIFLOW Tonflex tek bir yüzeyden eritilerek kullanılabilir mi?

IFFCO ESIFLOW TONFLEX ürünü için önerilen kullanım şekli 40-45 °C'lik sıcak oda / kabinde bekletilmesidir. Ürüne tek yönden sıcaklık uygulanması (alttan, tek kenardan vs) faz ayırma, kristal yapının yıpranmasına sebebiyet verir.

IFFCO ESIFLOW; SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE SÜRÜLEBİLİRLİĞİN KESIŞİM NOKTASI

IFFCO ESIFLOW ürünü sadece performansı ile değil; bitkisel yağ sektöründeki Karbon Ayak İzi, Yaşam Döngüsü gibi sürdürülebilirlik temalarında da müşterilerine çözüm sunmaktadır.



www.iffco.com.tr



+90 232 280 80 80



info@iffco.com.tr



A.O.S.B. 10003 Sk. No:3
35620 Çiğli-İzmir/Türkiye