

# Glutenin Faydası

Bazı ekmekler neden hafif ve kabarıkken, diğeri yoğun ve çignenebilir? Sihirli bileşen glutendir.

**b**Projeler  
<https://bilimordusu.com/>



== Hadi yap! ==

## Malzemeler

Tam buğday unu,  
Ekmek unu, Çok amaçlı un, Pasta unu, Su, 4 kase, Ölçü kabı, Ölçü şeridi

- 1- Bir kaseye 1 bardak tam buğday unu dökün ve  $\frac{3}{4}$  bardak su ekleyin.
- 2- Un ve suyu karıştırarak yumuşak, lastiksi bir top haline getirin.
- 3- Topu ölçün ve ardından tezgahın üzerinde 10 dakika dinlendirin.
- 4- Lavaboda topun üzerine soğuk su dökün. Nişastayı çıkarmak için sıkın. Beyaz nişastanın suda çözündüğünü göreceksiniz. Su berrak akmaya başladığında ve top yapışkan gluten iplikçikleri haline geldiğinde durun. Artık top saf glutendir.
- 5- Gluten topunuzu ölçün. Boyutunda bir değişiklik oldu mu? Nasıl hissediyor, geriliyor, görünüyor ve zıplıyor?
- 6- Aynı işlemi diğeri unlarla tekrarlayın. Nişastayı çıkardığınızda hangi un en büyük boyut değişikliğine sahipti?

## Ne oluyor?

Ekmek kabardığında, hamurdaki maya gaz üretir. Unun içindeki esnek gluten, gazla dolarak bir balon gibi şişer. Daha fazla gluten, ekmekte daha fazla ve daha büyük "balonlar" anlamına gelir ve bu da ekmeği daha hafif ve kabarık yapar. **Projeniz için araştırma sorusu, hipotez, bağımlı değişken, bağımsız değişken ve kontrol değişkenlerini belirleyiniz.**