

????? ?????



Ya? Analiz Kiti

Rating: Not Rated Yet

[Ask a question about this product](#)

Description

Ya? Analiz Kiti

K?zartma Ya??n?n Kalitesi

Nas?l Belirlenir?

K?zart?lan g?dan?n kalitesi, kullan?lan ya??n kalitesi ile yak?ndan

ba?l?d?r. Defalarca kullan?lan ya?lar zamanla sald?klar? Serbest

Ya? Asitleri nereden?le bozulmaya ba?lar ve hem ya??n hem

k?zartman?n kalitesi zamanla azal?r. Bozulma s?recinde ya??n

geçti?i be? ana a?ama a?a??da aç?klanm??r.

O-A. Al??ma Ya??

?r?n beyazd?r; pi?irme kokusu yoktur, y?zeyde gevrekle?me

yoktur; g?da ?zerinde çok az ya? toplanm??r.

A-B. Taze Ya?

K?zartman?n kenarlar?nda hafif k?zarma, y?zeyde gevrekle?me

ve biraz daha fazla ya? emilimi vard?r.

B-C. Optimum Ya?

Y?zeyler k?z?l kahverengi renkte, gevrek ve serttir, lezzet iyidir

ve ya? kokusu vard?r, optimal ya? emilimi vard?r.

C-D. Bozulan Ya?

Y?zeyler koyula?mi?? ve/veya beneklidir; fazla ya? emilimi

vard?r; ?r?n gev?emeye ba?lam??r; y?zeyler sertle?mi?tir.

E. Kötü Ya?

Y?zeyler koyu ve sertle?mi?tir; ?r?n a??r? ya??d?r; y?zeyler i?eri

dön?ktür; orta k?s?mlar tam pi?memi?tir; koku ve tat kötüdür

(yan?k).