



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## UN

Buğday, çavdar, mısır, yulaf, Dirinç gibi maddelerden birinin öğütülmesi ile un elde edilir. Un; pastacılığın en belli başlı maddelerinden biridir. Pastacılıkta çoklukla buğday unu kullanılır. Buğday ununun kuvvetli, kuvvetsiz, esmer, beyaz, hafif sarı gibi cinsleri vardır. Unun cinsine göre içinde % 55 ilâ % 65 nişasta ve 8 ilâ 13 glüten ve sudan başka bir miktar yağ ve tuz gibi maddeler de mevcuttur. Nişasta ile glüten gıda bakımından unun en besleyici maddelerinden biri olmakla beraber glüten aynı zamanda unun elastikiyetini sağlaması bakımından da önemlidir. En iyi cins unlar, çok beyaz renkte, sonra da hafif sarıya çalar beyazlıkta olanlar ve ele yumuşak gelenleridir. Esmer unlar tatlı için makbul değildir. Unun kuvvetli ya da kuvvetsiz olduğunu anlamak için de; undan bir miktar avuç içine alarak, sıkmalı, un parmakların arasından fışkırırsa »kuvvetli, avuç içinde kalıp gibi kalırsa rutubetli ve aşağı yukarı kuvvetsiz demektir. Böyle~unların dayanma kabiliyeti de azdır. Unun cinsine göre 4 ilâ 10 ay içinde unda bozulma belirtisi görülür. Bozulma belirtisi de unun koku meydana getirmesi ve kesik bir hal almasıdır. Unları rutubetsiz ve havalı yerlerde muhafaza etmelidir. Bu takdirde unların dayanma kabiliyetleri nisbeten artar.

