

## SEDİMANTASYON TESTİ

Buğday unlarının ekmeklik niteliğinin tespitinde kullanılır. Un ve laktik asit çözeltisi ile hazırlanan süspansiyon içinde belli süre sonunda çöken un zerrecilerinin hacmi, unun ekmeklik niteliğini gösterir. Laktik asit çözeltisi içinde unun gluten kısmının şişmesi, un süspansiyonun çökme durumunu etkiler. Fazla miktarda gluten içeren unlar ile gluten niteliği iyi olan unların çökmesi daha yavaş olur ve bu nedenle sedimantasyon değeri yüksektir.

### DENEYİN YAPILIŞI

3.2 g un tartılır ve 100 ml'lik kapaklı mezüre konur. Otomatik pipet yardımıyla 50 ml brom fenol mavisi üzerine ilave edilir ve kapağı kapatılarak yatay olarak 5 sn içinde 12 kere çalkalanarak un ile çözeltinin iyice karışması sağlanır ( mezürün cidarlarında un parçacıklarının kalmamasına dikkat edilmelidir ). Sonra mezür hemen sedim cihazına yerleştirilerek 5 dk süreyle çalkalanır. Süre sonunda mezür alınarak içine 25 ml laktik asit çözeltisi ilave edilir ve ağzı kapatılarak tekrar 5 dk çalkalanmak üzere sedim cihazına konur. İşlem bitiminde mezür cihazdan alınarak düz bir zemin üzerinde 5 dk beklemeye alınır. Bekleme sonunda dibe çöken kısım ml cinsinden ( mezür üzerindeki değer ) okunur. Bu değer sedimantasyon değeridir. Deney iki paralel olarak yapılmalıdır ve paraleller arasındaki fark 0,5'ten fazla olmamalıdır.

Deney unun %14 nem olması esasına göre değerlendirilmektedir. Eğer farklı ise aşağıdaki düzeltme yapılmalıdır.

**Düzeltilmiş Sedimantasyon Değeri=[Okunan Değer \* ( 100 – 14 )]/[ 100 – Unun Nem Miktarı]**

Sedimantasyon değeri aşağıdaki kıyaslara göre değerlendirilir;

36 ml ve üzeri çok iyi

25 ml – 36 ml arası iyi

15 ml – 24 ml arası orta

15 ml ve altı zayıf