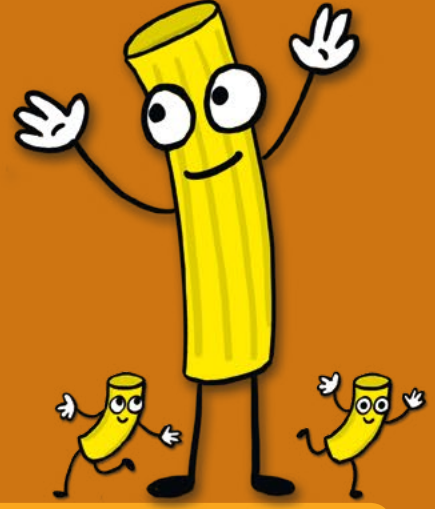


Fabrikadan Soframıza Makarnanın Öyküsü

Lezzetli, doyurucu aynı zamanda da zengin bir besin kaynağı olan makarna, insanların çok eski zamanlardan beri tükettiği bir yiyecek. Geçmişte evlerde yapılan bu yiyecek, 19. yüzyılın ortalarında fabrikalarda da üretilmeye başlanmış.

Biz de günümüzde fabrikalarda makarnanın nasıl üretildiğini merak ettik. Bu amaçla bir makarna fabrikasını ziyaret ettik ve makarnanın hangi aşamalardan geçilerek üretildiğini öğrendik.



Makarna, irmik ve suyun karıştırılmasıyla elde edilen bir hamurdan yapılır. İrmik durum buğdayı adı verilen makarnalık bir buğday çeşidinden elde edilir. Bu buğday, ekmek, pasta, börek yapımında kullandığımız unun elde edildiği ekmeklik buğdaydan farklıdır. Fabrikalarda ekmeklik buğdaydan elde edilen undan makarna yapılmaz; çünkü bu undan yapılan hamur çok yumuşak olur.



Dijitalimaj / Alamy

Durum buğdayı



Thinkstock

Ekmeklik buğday



Dijitalimaj / Alamy

Durum buğdayından elde edilen irmik



Dijitalimaj / Alamy

Ekmeklik buğdaydan elde edilen un

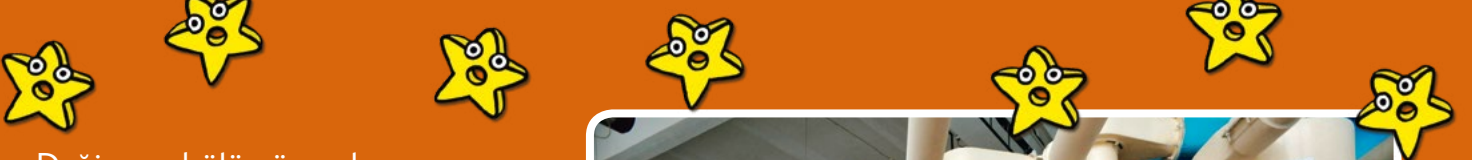


Dijitalimaj / Alamy

Fotoğrafın sağ tarafında buğday depolanan siloları görüyorsunuz.

Bir makarna fabrikasında makarnanın nasıl üretildiğine gelince... Durum buğdayı büyük silolarda depolanır. Buğday, gerektiğinde bu depolardan alınıp fabrikanın değirmen adı verilen bölümüne gönderilir.

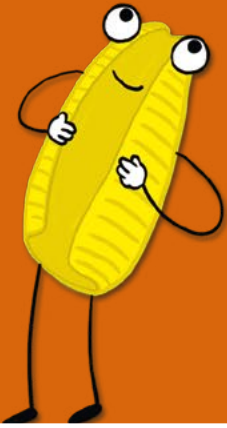
Ülkemizde ilk makarna fabrikası 1922 yılında İzmir’de kurulmuş.



Değirmen bölümüne alınan buğdaylar öğütülmeden önce temizlenir, yani aralarına karışmış olan saman, taş ve toprak gibi yabancı maddeler ayrılır. Sonra buğday ıslatılır ve dinlendirilir. Bunun sonucunda buğday tanelerinin şişen kabukları soyulur. Temizleme işlemleri tamamlandıktan sonra buğday, öğütücülere alınır. Burada buğday taneleri öğütülüp küçük parçalar haline getirilir, yani irmik elde edilir.



Buğday, öğütücülerde öğütülür.



İrmik makarna üretim bölümünde ilk olarak yoğurma teknelerine alınır. Burada suyla karıştırılır ve bir hamur elde edilir. Ardından hamurun kesim işlemleri başlar. Hamur iki farklı yöntemle kesilir. Bu yöntemlerin ilkinde hamur silindirler arasında açılıp inceltildikten sonra kalıplara gönderilir. Hamur kalıplarda şekillendirildikten sonra kesilir. Fiyonk, kelebek gibi makarnalar bu şekilde yapılır. İkinci yöntemde de hamur yoğrulduktan sonra çeşitli boyut ve şekillerdeki deliklerden geçirilip kesilir. Burgu ve çubuk makarnalar bu yöntemle yapılır.



Bu fotoğrafta burgu makarnaları ve bu makarnaların şekillendirildiği delikleri görüyorsunuz.



Bu fotoğrafta hamur şekillendirme makinesinden çıkan makarnaları görüyorsunuz.

Makarnalara şekillerine göre adlar verilir. Çubuk, boncuk, kalem, yüksük, fiyonk, kelebek, bamya, midye, burgu, şehriye ve kuskus bunlardan bazıları.





Makarna hamuru kesildikten sonra makarnalar özel bant sistemleri aracılığıyla kurutma bölümüne geçirilir. Burada kurutulduktan sonra da soğutma bölümüne taşınırlar.



Dijitalimaj / Alamy

Makarnalar bölümden bölüme bantlarla taşınır.



Hamur parçaları bantlar üzerinde geldikleri kurutma bölümünde yüksek sıcaklıklarda kurutulur. Ardından bu parçalar soğutulur ve makarna elde edilmiş olur.



Dijitalimaj / Alamy

Çubuk makarnalar asılarak kurutulur.



SPL

Makarnalar üretimin her aşamasında kontrol edilir. Burada paketlenecek makarnaları tartmada kullanılan bir makineyi ve üretimi kontrol eden bir fabrika çalışanını görüyorsunuz.

Soğutulan makarnalar ambalajlama bölümüne taşınır. Çubuk makarna gibi bazı makarnalar ambalajlama bölümüne taşınmadan önce belirli uzunluklarda kesilir. Ambalajlamadaysa paketlere belirli miktarlarda makarna koyulur ve paketlerin ağzı kapatılır. Paketlenen makarnalar kolilere koyulur ve kamyonlarla satış noktalarına taşınır.

Seçil Güvenç Heper
Çizim: Pınar Büyükgüral

Yazımızın hazırlanmasına katkılarından dolayı
Nuh'un Ankara Makarnası Sanayi ve Ticaret AŞ'ye
teşekkür ederiz.