



  
BAFRA  
**pakun**<sup>®</sup>  
50.yıl

*Ürün Kataloğu*



## Avrupa Lezzet ve Kalite Ödüllü

Durgun Unu'muzu sizler için özenle seçtiğimiz buğdayların harmanlanmasıyla elde ettik. Durgun Unu'nu, tüm pasta, börek ve poğaçaya tariflerinizde profesyonelce kullanın istedik. Lezzetin ardındaki kalitemizle Yarım Asırdır sofralarınızdayız.





50 yıllık köklü geçmişimizle sofralarınıza lezzet, kalite ve sağlığı taşımanın gururunu yaşıyoruz.

Türkiye'nin köklü ve yenilikçi un markası Pakun olarak 1973 yılında Samsun Bafra'da kurulan ilk un değirmeniyle ticaret hayatımıza başladık. Bugün 50'nci yılımızı kutlamanın gururunu yaşarken, 3 kıtada 40'tan fazla ülkeye gerçekleştirdiğimiz ihracatımızla sektörün önde gelen markalarından biri olmayı sürdürüyoruz.

Pakun olarak Samsun Bafra'daki merkezimizin yanı sıra, 2017 yılı itibariyle 2'nci üretim tesisi olarak Başak Gıda firmasını bünyemize katarak Tekirdağ Çorlu'da faaliyetlerimize hız kazandırdık. Bafra ve Çorlu'daki fabrikalarımızda günlük 850 ton, yıllık bazda ise 310 bin ton buğday kırma kapasitemiz, 37 bin 200 ton buğday saklama depomuz, 40 adet un silomuz ve 2 bin 600 ton un saklama kapasitemiz ile dünya standartlarında üretim ve ihracat yapan uluslararası bir markayız.

2023 yılı sonunda Tekirdağ-Çorlu'da devreye girecek 3'üncü tesisimizle birlikte yıllık buğday kırma kapasitemizi 550 bin tona çıkartıp gerek ülkemizde gerekse dünya un sektöründe bayrağımızı gururla dalgalandırmaya devam edeceğiz. Yeni fabrika yatırımlarımız ile kapasitemizi yıl sonuna kadar yüzde 75 artırmayı hedeflerken bir yandan da sürdürülebilirlik, Ar-Ge ve inovasyon odağında çalışmalarımıza devam ediyoruz. Anadolu'nun kadim topraklarında yetişen en iyi buğdayı arayıp getiriyoruz. İhracat ve iç piyasa ürün gruplarında 25 ayrı un çeşidi ile endüstriyel ve perakende pazarlara geniş yelpazede buğday unu tedarik ediyoruz.

İç piyasada ve ihracat ürünlerinde, pazar taleplerine uygun olarak özel amaçlı ve profesyonel un çeşitleri geliştiriyoruz. Müşteriye özel, farklı ve katma değeri yüksek ürün geliştirme çalışmalarımıza hız kesmeden devam ediyoruz. ISO 9001, ISO 22000, ISO 45001, ISO 14001 ve İş Güvenliği sertifikalarına sahip tesislerimizde yüksek teknolojiyle ürettiğimiz ürünlerimizin ayrıca Helal ve GDO-Free sertifikaları da bulunmaktadır. Harmandan ithalata, üretimden inovasyona kadar her aşamada ürünlerimizi uluslararası kontrollere tabii tutuyor, özenle seçilen buğdayları son teknoloji ile işleyip unun en sağlıklı ve en kaliteli halini sizler için üretiyoruz.

Ekmeçlik, yufkalık, pastalık, hamburgerlik, pizzalık vb. gibi geniş yelpazedeki ürün çeşitliliğimizle dünya un pazarında adından söz ettiren bir firma olarak kaliteden ödün vermeden çalışıyoruz. Her türlü profesyonel ve ev hamur işlerinize lezzet ve kalite katmaya devam ediyoruz.

Dünyanın önde gelen un üretim ve ihracat üssü olarak,

Yarım Asırdır Kalite ve Lezzetin Arkasındayız.





## TURKUAZ | DURGUN

Ata Ođun Ekmeklik

Nem	: <b>Max %14,5</b>	Sedimentasyon	: <b>Min 45</b>
Protein	: <b>Min %13,5</b>	Gecikmeli Sedimentasyon	: <b>Min 60</b>
K. Madde Kül	: <b>%0,7- %0,8</b>	Enerji (Brabender Extensograph 90 dk., cm2)	: <b>Min 130</b>
Yaş z Gluten	: <b>Min %31</b>	Stabilite (Katkısız Alt Yapı Brabender Farinograph)	: <b>Min 11</b>
İndeks	: <b>Min %98</b>	Su Kaldırma (Brabender Farinograph)	: <b>Min %60</b>



Firmamızın yüksek proteinli unlarından biri olup, buna bağlı olarak yüksek enerji değeri ve yüksek su kaldırma kapasitesi ile daha fazla ürün elde edilmesi, ürünlerin hacimli ve gösterişli olması amacıyla geliştirilmiştir.



## ÜÇBURÇAK | SULTAN

Lüks Ekmeklik

Nem	: Max %14,5	Sedimentasyon	: Min 40
Protein	: Min %13	Gecikmeli Sedimentasyon	: Min 60
K. Madde Kül	: %0,7-%0,8	Enerji (Brabender Extensograph 90 dk, (cm <sup>2</sup> ))	: Min 120
Yaş Öz Gluten	: Min %30	Stabilite (Katkısız Alt Yapı Brabender Farinograph)	: Min 10
İndeks	: Min %98	Su Kaldırma (Brabender Farinograph)	: Min %59



Firmamızın yüksek proteinli unlarından biri olup, buna bağlı olarak yüksek enerji değeri ve yüksek su kaldırma kapasitesi ile daha fazla ürün elde edilmesi, ürünlerin hacimli ve gösterişli olması amacıyla geliştirilmiştir.







## ÜÇBAŞAK

*Karşırıcılık Lüks Ekmeklik*

Nem	: <b>Max %14,5</b>	Sedimentasyon	: <b>Min 40</b>
Protein	: <b>Min %12,5</b>	Gecikmeli Sedimentasyon	: <b>Min 55</b>
K. Madde Kül	: <b>%0,7- %0,8</b>	Enerji (Brabender Extensograph 90 dk. (cm <sup>2</sup> ))	: <b>Min 110</b>
Yaş Öz Gluten	: <b>Min %29</b>	Stabilite (Katkısız Alt Yapı Brabender Farinograph)	: <b>Min 9</b>
İndeks	: <b>Min %95</b>	Su Kaldırma (Brabender Farinograph)	: <b>Min %58</b>



Firmamızın yüksek proteinli unlarından biri olup, buna bağlı olarak yüksek enerji değeri ve yüksek su kaldırma kapasitesi ile daha fazla ürün elde edilmesi, ürünlerin hacimli ve gösterişli olması amacıyla geliştirilmiştir.





## ÇİFTBAŞAK | SARI

*Borulu ve Karafürlük*

Nem	: Max %14,5	Sedimentasyon	: Min 40
Protein	: Min %12,0	Gecikmeli Sedimentasyon	: Min 50
K. Madde Kül	: %0,7- %0,8	Enerji (Brabender Extensograph 90 dk., cm <sup>2</sup> )	: Min 100
Yaş Öz Gluten	: Min %28	Stabilite (Katkısız Alt Yapı Brabender Farinograph)	: Min 8
İndeks	: Min %95	Su Kaldırma (Brabender Farinograph)	: Min %57



Sahip olduğu protein, enerji ve su kaldırma değeri ile müşterilerimiz için geliştirdiğimiz fiyat performans oranı yüksek olan ekmeklik unumuz olup hacimli ve gösterişli olması amacıyla geliştirilmiştir.





## TRABZON EKMEÇLİK | BORDO

Nem	: <b>Max %14,5</b>	Sedimentasyon	: <b>Min 40</b>
Protein	: <b>Min %12,5</b>	Gecikmeli Sedimentasyon	: <b>Min 55</b>
K. Madde Kül	: <b>%0,7- %0,8</b>	Enerji (Brabender Extensograph 90 dk. (cm <sup>2</sup> ))	: <b>Min 110</b>
Yaş Öz Gluten	: <b>Min %29</b>	Stabilite (Katkısız Alt Yapı Brabender Farinograph)	: <b>Min 9</b>
İndeks	: <b>Min %90</b>	Su Kaldırma (Brabender Farinograph)	: <b>Min %57</b>



Sahip olduğu hamur stabilitesi ve elastikiyet oranı ile tamamen Trabzon ekmeçlik prosedürüne uygun; ürünlerin yüksek hacim, ekmeç içi gözenekleri homojen ve ince, kabuk yapısı ince ve istenilen renkte olması amacıyla geliştirilmiştir.





## TEK BURÇAK

*Püde ve Lavaşlık*

Nem	: Max %14,5	Sedimentasyon	: Min 40
Protein	: Min %12,5	Gecikmeli Sedimentasyon	: Min 55
K. Madde Kül	: Max %0,65	Enerji <small>(Brabender Extensograph 90 dk., cm<sup>2</sup>)</small>	: Min 120
Yaş Öz Gluten	: Min %29	Stabilite <small>(Katkısız Alt. Yapı Brabender Farinograph)</small>	: Min 10
İndeks	: Min %98	Su Kaldırma <small>(Brabender Farinograph)</small>	: Min %58



Yüksek elastikiyet ve su kaldırma değeri ile ustalarımızın rahat açılabilir hamurlar elde etmesi ve ürünlerde istenilen yumuşaklık değerinin ve rengin sağlanması amacıyla geliştirilmiştir.





## SİMİTÇİ | ÇITIR

*Simitlik*

Nem	: <b>Max %14,5</b>	Sedimentasyon	: <b>Min 38</b>
Protein	: <b>Min %12,0</b>	Gecikmeli Sedimentasyon	: <b>Min 50</b>
K. Madde Kül	: <b>Max %0,7</b>	Enerji <small>(Brabender Extensograph 90 dk, (cm<sup>2</sup>))</small>	: <b>Min 100</b>
Yaş Öz Gluten	: <b>Min %28</b>	Stabilite <small>(Katkısız Alt Yapı Brabender Farinograph)</small>	: <b>Min 6</b>
İndeks	: <b>Min %95</b>	Su Kaldırma <small>(Brabender Farinograph)</small>	: <b>Min %57</b>



Hamur yapısının hızlı olgunlaşması sayesinde kısa yoğurmalara ve el işlemlerine uygun olması, elde edilen ürünün istenilen renkte ve hacimde olması amacıyla geliştirilmiştir.





## TEK BAŞAK | CAN

*Tinel ve Matador Fırınlar*

Nem	: Max %14,5	Sedimentasyon	: Min 35
Protein	: Min %11,5	Gecikmeli Sedimentasyon	: Min 45
K. Madde Kül	: %0,7- %0,8	Enerji (Brabender Extensograph 90 dk, (cm2))	: Min 90
Yaş Öz Gluten	: Min %27	Stabilite (Katıksız Alt Yapı Brabender Farinograph)	: Min 6
İndeks	: Min %95	Su Kaldırma (Brabender Farinograph)	: Min %56



Hamur olgunlaşma süresinin hızlı olması, kısa sürede ekmeğin yüksek hacimlere ve istenilen renge ulaşması sayesinde matador, döner, tünel ve fabrikasyon sistemlerine uygun olarak geliştirilmiştir.





## YUFKALIK

*Yufkalık Üretim*

Nem	: <b>Max %14,5</b>	Sedimentasyon	: <b>Min 45</b>
Protein	: <b>Min %13</b>	Gecikmeli Sedimentasyon	: <b>Min 60</b>
K. Madde Kül	: <b>Max %0,55</b>	Enerji (Brabender Extensograph 90 dk, (cm <sup>2</sup> ))	: <b>Min 130</b>
Yaş Öz Gluten	: <b>Min %32</b>	Stabilite (Katkısız Alt Yapı Brabender Farinograph)	: <b>Min 12</b>
İndeks	: <b>Min %98</b>	Su Kaldırma (Brabender Farinograph)	: <b>Min %59</b>



Yüksek elastikiyet ve su kaldırma değeri ile ustalarımızın rahat açılabilir hamurlar elde etmesi ve ürünlerde istenilen yumuşaklık değerinin ve rengin sağlanması amacıyla geliştirilmiştir.





## ÇEŞİTLİK

## Hamburger ve Pizza

Nem	: Max %14,5	Sedimentasyon	: Min 45
Protein	: Min %13	Gecikmeli Sedimentasyon	: Min 60
K. Madde Kül	: Max %0,6	Enerji (Brabender Extensograph 90 dk., cm2)	: Min 130
Yaş Öz Gluten	: Min %31	Stabilite (Katkısız Alt Yapı Brabender Farinograph)	: Min 12
İndeks	: Min %98	Su Kaldırma (Brabender Farinograph)	: Min %59



Yüksek elastikiyet ve su kaldırma değeri ile ustalarımızın rahat açılabilir hamurlar elde etmesi ve ürünlerde istenilen yumuşaklık değerinin ve rengin sağlanması daha dolgun hamburger ekmekleri ve ince pizzalar elde etmek amacıyla geliştirilmiştir.





## SANDVIÇ

Sandviçlik

Nem	: <b>Max %14,5</b>	Sedimentasyon	: <b>Min 40</b>
Protein	: <b>Min %12,5</b>	Gecikmeli Sedimentasyon	: <b>Min 55</b>
K. Madde Kül	: <b>Max %0,65</b>	Enerji (Brabender Extensograph 90 dk. (cm <sup>2</sup> ))	: <b>Min 120</b>
Yaş Öz Gluten	: <b>Min %29</b>	Stabilite (Katkısız Alt Yapı Brabender Farinograph)	: <b>Min 8</b>
İndeks	: <b>Min %95</b>	Su Kaldırma (Brabender Farinograph)	: <b>Min %58</b>



Yüksek elastikiyet ve su kaldırma değeri ile rahat açılabilir sandviç hamurlarının elde edilmesi ve ürünlerde istenilen yumuşaklık değerinin ve rengin sağlanması amacıyla geliştirilmiştir.





## ÇİFTBURÇAK / PASTALIK

*Pasta, Börek, Poğaca*

Nem	: Max %14,5	Sedimentasyon	: Min 45
Protein	: Min %13	Gecikmeli Sedimentasyon	: Min 60
K. Madde Kül	: Max %0,55	Enerji (Brabender Extensograph 90 dk, (cm <sup>2</sup> ))	: Min 130
Yaş Öz Gluten	: Min %31	Stabilite (Katkısız Alt. Yapı Brabender Farinograph)	: Min 12
İndeks	: Min %95	Su Kaldırma (Brabender Farinograph)	: Min %59



Yüksek protein, enerji ve elastikiyet değerine bağlı olarak her türlü pasta, börek, poğaca vs. tariflerinde uygulanması ve yüksek ürün verimliliği sağlanması amacıyla geliştirilmiştir.





## HANIMELİ

*Er Tipi Kullanım*

Nem	: <b>Max %14,5</b>	Sedimentasyon	: <b>Min 35</b>
Protein	: <b>Min %12,0</b>	Gecikmeli Sedimentasyon	: <b>Min 50</b>
K. Madde Kül	: <b>Max %0,55</b>	Enerji (Brabender Extensograph 90 dk. (cm2))	: <b>Min 100</b>
Yaş Öz Gluten	: <b>Min %28</b>	Stabilite (Katkısız Alt Yapı Brabender Farinograph)	: <b>Min 8</b>
İndeks	: <b>Min %90</b>	Su Kaldırma (Brabender Farinograph)	: <b>Min %57</b>



Yüksek elastikiyet ve su kaldırma değeri ile evlerde ki ustalarımızın rahat açılabilir hamurlar elde etmesi ve ürünlerde istenilen yumuşaklık değerinin ve rengin sağlanması amacıyla geliştirilmiştir.





## İLKTUR | BEYAZ

*Bazlama ve Koy Ekmegi*

Nem	: Max %14,5	Sedimentasyon	: Min 35
Protein	: Min %11,0	Gecikmeli Sedimentasyon	: Min 45
K. Madde Kl	: %0,7- %0,8	Enerji <small>(Brabender Extensograph 90 dk, (cm<sup>2</sup>))</small>	: Min 80
Yaş z Gluten	: Min %26	Stabilite <small>(Katkısız Alt Yapı Brabender Farinograph)</small>	: -
İndeks	: Min %90	Su Kaldırma <small>(Brabender Farinograph)</small>	: Min %55



Sahip olduğu protein ve enerji değeri ile kısa süreli yoğurma gerektiren ekmek çeşitlerinde kullanılmak üzere; ürünlerin erken bayatlamaması ve yumuşak kalması amacıyla geliştirilmiştir.





## TANDIRLIK

*Tandırık Üretim*

Nem	: <b>Max %14,5</b>	Sedimentasyon	: -
Protein	: <b>Min %12</b>	Gecikmeli Sedimentasyon	: -
K. Madde Kül	: <b>Min %2</b>	Enerji (Brabender Extensograph 90 dk, (cm <sup>2</sup> ))	: -
Yaş Öz Gluten	: <b>Min %25</b>	Stabilite (Katkısız Alt Yapı Brabender Farinograph)	: -
İndeks	: <b>Min %90</b>	Su Kaldırma (Brabender Farinograph)	: <b>Min %58</b>



Yüksek su kaldırma değerine sahip olması sayesinde tandırık ekme prosedürüne uygun ürünlerin yapımında kullanılması amacıyla geliştirilmiştir.





## TAMBUĐDAY

Nem	: <b>Max %14,5</b>	Sedimentasyon	: <b>Min 35</b>
Protein	: <b>Min %13,5</b>	Gecikmeli Sedimentasyon	: <b>Min 45</b>
K. Madde Külü	: <b>Min %1</b>	Enerji (Brabender Extensograph 90 dk, (cm <sup>2</sup> ))	: <b>Min 80</b>
Yaş Öz Gluten	: <b>Min %29</b>	Stabilite (Katısız Alt Yapı Brabender Farinograph)	: -
İndeks	: <b>Min %90</b>	Su Kaldırma (Brabender Farinograph)	: <b>Min %60</b>



İçerisinde buğdayın tüm yapılarını bulundurması sayesinde yüksek mineral ve vitamin değerlerine sahiptir.



Lezzetin Arkasındaki Kalite



## PAKUN ÜRETİM GIDA SAN. VE TİC. A.Ş.

**Merkez:** Bahçeler Mah. Altinkaya Cad. No:79 Bafra/SAMSUN  
Tel: +90 362 543 44 59 Fax: +90 362 543 22 59

**Şube:** Hıdırağa Mah. İstasyon Cad. No:10 Çorlu/ TEKİRDAĞ  
Tel: +90 282 651 10 75 Fax: +90 282 651 12 06

info@bafrapakun.com

www.pakun.com.tr