DEPART
We care your business

Flour Quality Solutions

Measure, Improve, Perform.

Un Kalitesi Çözümleri

Ölç. Geliştir Performansa Dönüştür.



FLOUR IMPROVERS • ANALYTICAL INSTRUMENTS • TECHNICAL SUPPORT
UN KATKILARI • ANALİTİK CİHAZLAR • TEKNİK DESTEK

Contents
İçindekiler

One technical platform for analytical instruments, flour improvement solutions and application support./ *Analitik cihazları, un iyileştirme çözümlerini ve uygulama desteğini tek bir çatı altında sunan entegre teknik platform.*

INTRODUCTION - *GİRİŞ*

What is limiting your flour performance?	*Ununuzun performansını ne sınırlıyor?*	03
Match the solution to the flour application	*Un uygulamanıza uygun çözüm*	04

ANALYTICAL INSTRUMENTS - *ANALİTİK CİHAZLAR*

Analytical decisions supported by the right instrument	*Doğru cihazla analitik kararlar*	05
Laboratory solutions for every decision point	*Her karar noktasına laboratuvar çözümleri*	06
Laboratory milling & sample preparation	*Öğütme ve numune hazırlama*	07
Dough rheology, starch & enzyme activity	*Reoloji, nişasta ve enzim aktivitesi*	08
Core flour quality control	*Temel un kalite kontrolü*	09
Weighing, test weight and enzyme activity	*Tartım, hektolitre ve enzim aktivitesi*	10
Instrument–reference method table	*Cihaz–standart yöntem tablosu*	11

FLOUR IMPROVEMENT - *UN GELİŞTİRME*

What each improver does	*Hangi bileşen ne yapar*	12
Which component for which flour?	*Hangi bileşen, hangi un için?*	13

SUPPORT AND CONTACT - *DESTEK VE İLETİŞİM*

Technical support built into every project	*Her projeye entegre teknik destek*	14
What quality target can we help you achieve?	*Hangi kalite hedefinize ulaşalım?*	15

What is limiting your flour performance?/
Ununuzun performansını ne sınırlıyor?

The right improvement strategy starts with understanding the flour, the production process and the target end product./ *Doğru iyileştirme stratejisi; unun karakterizasyonu, üretim prosesinin analizi ve hedef nihai ürün performansının tanımlanmasıyla şekillenir.*

Flour consistency & Standardization/ *Un Tutarlılığı ve Standardizasyonu*

Flour variation can create batch-to-batch differences and make stable production performance more difficult./ *Un varyasyonları, partiler arası farklılıklara yol açarak üretimde istikrarlı performans elde edilmesini zorlaştırabilir.*

FOCUS: Consistency • Process tolerance • Standardization
ODAK: Tutarlılık • Proses toleransı • Standardizasyon

Dough & baking performance/ *Hamur ve Pişirme Performansı*

Weak, overly resistant or inconsistent dough can disrupt mixing, forming and fermentation, while loaf volume may remain unstable./ *Zayıf, aşırı dirençli veya tutarsız hamur yapısı; yoğurma, şekillendirme ve fermantasyon süreçlerini olumsuz etkileyebilirken ekmek hacminde istikrarsızlığa yol açabilir.*

FOCUS: Strength • Machinability • Fermentation • Volume
ODAK: Mukavemet • İşlenebilirlik • Fermantasyon • Hacim

Appearance, freshness & eating quality/ *Görünüm, Tazelik ve Tüketim Kalitesi*

Crumb colour, pore distribution, softness and freshness shape product quality throughout the intended shelf life./ İç renk, gözenek dağılımı, yumuşaklık ve tazelik; ürünün hedeflenen raf ömrü boyunca kalite performansını belirler.

FOCUS: Crumb • Color • Softness • Freshness
ODAK: İç Yapı • Renk • Yumuşaklık • Tazelik

Vitamin & mineral fortification/ *Vitamin ve Mineral Zenginleştirme*

Fortification requires the right premix, accurate dosage, homogeneous distribution and alignment with applicable regulations./ *Zenginleştirme; doğru premiksin seçilmesini, hassas dozajlamayı, homojen dağılımı ve yürürlükteki mevzuata uygunluğu gerektirir.*

FOCUS: Vitamins • Minerals • Iron • Dosage control
ODAK: Vitaminler • Mineraller • Demir • Dozaj Kontrolü

Match the solution to the flour application/
Un uygulamanıza uygun çözümü belirleyin.

Product type defines the quality target; analytical verification then confirms the appropriate treatment approach./ *Ürün tipi hedef kalite kriterlerini belirler; analitik doğrulama ise en uygun iyileştirme yaklaşımının belirlenmesini sağlar.*



Bread & Bun Flours/ *Ekmek ve Hamburger Ekmeği Unları*

Targets: Dough strength, tolerance, gas retention and volume
Hedefler: Hamur mukavemeti, tolerans, gaz tutma kapasitesi ve hacim.

SOLUTION: Enzymes • Oxidation • Tailored Improvers/
ÇÖZÜM: Enzimler • Oksidanlar • Özel Formül Un Katkıları



Biscuits, Wafers & Crackers/ *Bisküvi, Gofret ve Kraker Unları*

Targets: Controlled dough strength, machinability, spread and texture./
Hedefler: Kontrollü hamur mukavemeti, işlenebilirlik, yayılma ve doku.

SOLUTION: Enzymes • Functional ingredients/
ÇÖZÜM: Enzimler • Fonksiyonel bileşenler



Noodle & Specialty Flours/ *Erişte ve Özel Amaçlı Unlar*

Targets: consistency, color, texture and process suitability./
Hedefler: Tutarlılık, renk, doku ve proses uygunluğu.

SOLUTION: Enzymes • Functional Systems/
ÇÖZÜM: Enzimler • Fonksiyonel sistemler



Fortified Flours/ *Zenginleştirilmiş Unlar*

Targets: micronutrient content, dosing accuracy and homogeneous distribution./
Hedefler: Mikro besin öğesi (vitamin–mineral) içeriği, dozaj doğruluğu ve homojen dağılım.

SOLUTION: Premixes • Dosing support
ÇÖZÜM: Premiksler • Dozajlama desteği

Analytical decisions supported by the right instrument/
Doğru cihazla desteklenen analitik kararlar.

Each method should answer a practical question and connect directly to product or process performance./ *Her analiz yöntemi, pratik bir soruya yanıt vermeli ve doğrudan ürün veya proses performansıyla ilişkilendirilmelidir.*

DOUGH RHEOLOGY
HAMUR REOLOJİSİ
Water absorption, dough development and mixing stability./ *Su absorpsiyonu, hamur gelişimi ve yoğurma stabilitesi.*
FarinoGraph®

STRETCH & PROCESS
UZAMA VE PROSES
Resistance, extensibility and treatment response./ *Direnç, uzayabilirlik ve uygulanan işlemlere yanıt.*
ExtensoGraph®

VISCOSITY & ACTIVITY
VİSKOZİTE VE AKTİVİTE
Gelatinization, viscosity and enzyme activity./ *Jelatinizasyon, viskozite ve enzim aktivitesi.*
Amylograph®-E • Viscograph®-E • ViscoQuick

GLUTEN QUALITY
GLUTEN KALİTESİ
Gluten quantity and strength./ *Gluten miktarı ve mukavemeti.*
Gluten Washer • Gluten Index • Kuru Gluten

ACTIVITY & PHYSICAL QUALITY
AKTİVİTE VE FİZİKSEL KALİTE
Falling Number, sedimentation, hectoliter and related measurements./ *Düşme Sayısı (Falling Number), sedimantasyon, hektolitre ve ilgili ölçümler.*

ROUTINE CONTROL
RUTİN KONTROL
Moisture, ash, sieve analysis and precision weighing./
Nem, kül, elek analizi ve hassas tartım.



Laboratory solutions for every decision point/ *Her karar noktasına yönelik laboratuvar çözümleri.*

A focused equipment portfolio — from representative sample preparation to routine control and functional flour and dough analysis./ *Temsili numune hazırlamadan rutin kontrole, fonksiyonel un ve hamur analizlerine kadar uzanan odaklanmış bir ekipman portföyü.*

SAMPLE PREPARATION/
NUMUNE HAZIRLAMA

Laboratory mills and sample preparation systems for repeatable testing./ *Tekrarlanabilir testler için laboratuvar değirmenleri ve numune hazırlama sistemleri.*

RHEOLOGY & FUNCTION/
REOLOJİ VE FONKSİYON

Instruments for dough, starch, viscosity and enzyme activity./ *Hamur, nişasta, viskozite ve enzim aktivitesine yönelik cihazlar.*

CORE QUALITY CONTROL/ *TEMEL KALİTE KONTROLÜ*

Gluten, moisture, ash, sedimentation, Falling Number and physical measurements./ *Gluten, nem, kül, sedimantasyon, düşme sayısı (Falling Number) ve fiziksel ölçümler.*



Laboratory milling & sample preparation/ *Laboratuvar Öğütme ve Numune Hazırlama.*

Representative samples are the basis of reliable comparison./ *Temsili numuneler, güvenilir karşılaştırmaların temelidir.*

LABORATORY MILLS/
LABORATUVAR DEĞİRMENLERİ

Brabender Quadrumat Junior & Senior, SM 4 and rotary mill options./ *Brabender Quadrumat Junior & Senior, SM 4 ve rotorlu değirmen seçenekleri.*

SAMPLE CONDITIONING/
NUMUNE ŞARTLANDIRMA

Consistent sample preparation for reliable downstream testing./ *Sonraki analizlerin güvenilirliği için tutarlı numune hazırlama.*

MIXING & DOSING/ *KARIŞTIRMA VE DOZAJLAMA*

Sample mixers and dosing solutions for controlled laboratory work./ *Kontrollü laboratuvar çalışmaları için numune karıştırıcıları ve dozajlama çözümleri.*

SAMPLE PREPARATION SYSTEMS/ *NUMUNE HAZIRLAMA SİSTEMLERİ*

Brabender Crushing Mill
Kırma Değirmeni
SM 4



Brabender Quadrumat Junior



Brabender Quadrumat Senior



Shakematic
Numune Karıştırma Cihazı
DP NF 7 Model



Dosing Machine - Stainless Steel - Painted
Dozaj (Vitamin) Makinesi - Paslanmaz Çelik - Boyalı



Dough rheology, starch & enzyme activity/ *Hamur reolojisi, nişasta ve enzim aktivitesi.*

Link flour behavior to mixing, processing and end-product performance./ *Un performansını; karıştırma, proses ve nihai ürün performansıyla ilişkilendirin.*

DOUGH RHEOLOGY/ HAMUR REOLOJİSİ

FarinoGraph: water absorption, dough development and mixing stability./ *Su absorpsiyonu, hamur gelişimi ve yoğurma stabilitesi.*

STRETCHING BEHAVIOR/ UZAMA DAVRANIŞI

ExtensoGraph: resistance, extensibility and treatment response./ *Direnç, uzayabilirlik ve işlem koşullarına verilen tepki.*

VISCOSITY & ACTIVITY/ VİSKOZİTE VE AKTİVİTE

Amylograph-E, ViscoGraph-E and ViscoQuick for flour and starch behavior./ *Amylograph®-E, Viscograph®-E ve ViscoQuick: un ve nişastanın davranışını değerlendirmeye yönelik analizler.*

Brabender Rotary Mill
Döner Değirmen



Flour and Dough Analyzer
Un ve Hamur Analiz Cihazı
FarinoGraph



Dough Processing and Baking Behavior Analyzer- Hamur İşleme Analizörü
ExtensoGraph



Flour, Dough & Starch Rheology Testing Systems/ *Un Hamur ve Nişasta Reolojisi Test Sistemleri*

Standard Starch Viscometer/
Standart Nişasta Viskozimetresi
ViscoGraph-E



Standard Flour Viscometer/ Standart Un Viskozimetresi
Amylograph-E



Universal Torque Viscometer

ViscoQuick



Core flour quality control/ *Temel Un Kalite Kontrolü.*

Build routine control around the decisions that matter to production./ *Rutin kalite kontrolünü, üretimde kritik kararları destekleyecek şekilde yapılandırın.*

GLUTEN QUALITY/ GLUTEN KALİTESİ

Gluten Washer, Gluten Index and Dry Gluten systems./ *Gluten Washer, Gluten Index ve Kuru Gluten sistemleri.*

ROUTINE CONTROL/ RUTİN KONTROL

Moisture, ash, sieve analysis and precision weighing./ *Nem, kül, elek analizi ve hassas tartım.*

ACTIVITY & PHYSICAL QUALITY/ AKTİVİTE VE FİZİKSEL KALİTE

Falling Number, sedimentation, hectoliter and related measurements./ *Düşme Sayısı (Falling Number), sedimentasyon, hektolitre ve ilgili ölçümler.*

Gluten Washer/
Çiftli Gluten Yıkama Cihazı
DP GW 3200 Model



Gluten Index/
Gluten İndeks Cihazı
DP GI 2030 Model



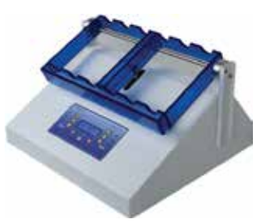
Ash Oven/ Kül Fırını
JP PLF 100/3 Model



Sieve Shaker/ Elek Sallama Cihazı
DP S200 Model



Sedimentation Device/
Sedimantasyon Cihazı
DP ZL 120 Model



Moisture Meter/
Nem Ölçüm Cihazı / Nem Ölçer
DP HE 50 Model



Weighing, test weight and enzyme activity/ *Tartım, hektolitre ve enzim aktivitesi*

The measurements a mill laboratory runs every day, on instruments matched to the method./ *Değirmen laboratuvarının her gün yaptığı ölçümler, yöntemine uygun cihazlarla.*

Balance 0.01g/ Hassas Terazi
DP DG 2020 Model



Balance 0.0001g/
Analitik Terazi



Hectoliter/
Hektolitre



DP 7100 Model - Single and Double/
Düşme Sayısı Cihazı - Tekli ve Çiftli

FALLING NUMBER FN 7100



Dry Gluten/
Kuru Gluten Cihazı

DP DG 2020 Model



Which standard does each instrument work to?/ *Hangi cihaz hangi standarda göre ölçüyor?*

Mill laboratories buy against accreditation scope and customer specifications. Every instrument in this catalogue is listed with its reference method/ *Değirmen laboratuvarları cihaz alımını akreditasyon kapsamı ve müşteri şartnamesine göre yapar. Bu katalogdaki her cihaz, çalıştığı referans yöntemle birlikte verilmiştir.*

Instrument *Cihaz*	Measured property *Ölçülen Özellik*	Measured property *Ölçülen Özellik*
Farinograph®	**Water absorption, development time, stability, softening** *Su absorpsiyonu, gelişme süresi, stabilite, yumuşama derecesi*	**ICC 115/1 · AACC 54-21 · ISO 5530-1**
Extensograph®	**Resistance to extension, extensibility, energy** *Uzama direnci, uzayabilirlik, enerji*	**ICC 114/1 · AACC 54-10 · ISO 5530-2**
Amylograph®	**Gelatinisation temperature, peak viscosity** *Jelatinizasyon sıcaklığı, maksimum viskozite*	**ICC 126/1 · AACC 22-10 · ISO 7973**
Falling Number *Düşme Sayısı*	**Alpha-amylase activity** *Alfa-amilaz aktivitesi*	**ICC 107/1 · AACC 56-81B · TS EN ISO 3093**
Gluten washer & index *Gluten yıkama ve gluten indeks*	**Wet gluten, dry gluten, gluten index** *Yaş gluten, kuru gluten, gluten indeksi*	**ICC 155 ve 158 · AACC 38-12.02 · ISO 21415**
Ash Oven *Kül Fırını*	**Ash content** *Kül içeriği*	**ICC 104/1 · AACC 08-01 · TS 2974**
Moisture measuring device *Nem ölçüm cihazı*	**Moisture content** *Nem içeriği*	**ICC 110/1 · AACC 44-15.02 · ISO 712**
Sedimentation *Sedimantasyon (Zeleny)*	**Protein quality** *Protein kalitesi*	**ICC 116/1 · ISO 5529**
Hectoliter *Hektolitre*	**Test weight, wheat** *Hektolitre ağırlığı (buğday)*	**TS EN ISO 7971**

ICC and AACCİ numbering can change with revisions; the current edition of each method applies.

ICC ve AACCİ yöntem numaraları revizyonlarla değişebilir; teklif ve şartname çalışmalarında her yöntemin yürürlükteki güncel baskısı esas alınır.

What each improver does/
Hangi bileşen ne yapar

Each component acts on a different fraction of the flour. The mechanism determines what it can change — and what it cannot./ *Her bileşen unun farklı bir fraksiyonu üzerinde çalışır. Etki mekanizması, neyi değiştirebileceğini — ve neyi değiştiremeyeceğini — belirler.*

A. ENZYMES - ENZİMLER

COMPONENT *BİLEŞEN*	MODE OF ACTION *ETKİ MEKANİZMASI*	FUNCTION *TEKNOLOJİK İŞLEV*	ON FLOUR *TİPİK DOZ*
Fungal α-amylase *Fungal α-amilaz*	**Breaks damaged starch into dextrins, providing fermentable sugars/** *Zedelenmiş nişastayı dekstrinlere parçalar, fermente edilebilir şeker sağlar*	Volume, crust colour, fermentation tolerance/ *Hacim, kabuk rengi, fermantasyon toleransı*	**10–40 ppm**
Maltogenic amylase *Maltojenik amilaz*	**Shortens amylopectin side chains, slowing starch retrogradation /** *Amilopektin yan zincirlerini kısaltarak nişasta retrogradasyonunu yavaşlatır*	Anti-staling, crumb softness/ *Bayatlamanın geciktirilmesi, iç yumuşaklık*	**10–50 ppm**
Xylanase / hemicellulase *Ksilanaz / hemiselülaz*	**Solubilises water-insoluble arabinoxylans, redistributing water/** *Suda çözünmeyen arabinoksilanları çözünür hâle getirir, su dağılımını değiştirir*	Machinability, dough stability, volume/ *İşlenebilirlik, hamur stabilitesi, hacim*	**5–25 ppm**
Glucose oxidase *Glukoz oksidaz*	**Strengthens disulphide bonds with the hydrogen peroxide released as glucose is oxidised/** *Glukozu okside ederken açığa çıkan hidrojen peroksitle disülfit bağlarını güçlendirir*	Dough strength; alternative to chemical oxidants/ *Hamur mukavemeti; kimyasal oksidana alternatif*	**5–30 ppm**
Lipase *Lipaz*	**Converts non-polar lipids into polar lipids, stabilising the gas cell membrane/** *Polar olmayan lipitleri polar lipitlere çevirerek gaz hücre zarını kararlı kılar*	Crumb fineness, crumb whiteness, stability/ *Gözenek inceliği, iç beyazlık, stabilite*	**5–30 ppm**
Fungal protease *Fungal proteaz*	**Partially hydrolyses gluten proteins, lowering the resistance of the network/** *Gluten proteinlerini kısmen hidrolize ederek ağın direncini düşürür*	Dough relaxation, spread control/ *Hamur gevşetme, yayılma kontrolü*	**10–60 ppm**
Transglutaminase *Transglutaminaz*	**Forms cross-links between glutamine and lysine residues/** *Glutamin ve lizin kalıntıları arasında çapraz bağ kurar*	Reinforcement of the gluten network in weak flour/ *Zayıf unda gluten ağının güçlendirilmesi*	**50–300 ppm**
B. OXIDISING & REDUCINGAGENTS - OKSİDANLAR VE REDÜKTANLAR			
Ascorbic acid (E300) *Askorbik asit (E300)*	**Oxidises to dehydroascorbic acid; converts thiol groups into disulphide bonds/** *Dehidroaskorbik aside yükseltgenir; tiyol gruplarını disülfit bağına çevirir*	Strength, gas retention, volume *Mukavemet, gaz tutma, hacim*	**20–100 ppm**
L-cysteine (E920) *L-sistein (E920)*	**Reduces the disulphide bonds in the gluten network** *Gluten ağındaki disülfit bağlarını indirger*	Relaxation, shorter mixing time/ *Gevşetme, yoğurma süresinin kısalması*	**10–50 ppm**
Sodium metabisulphite (E223) *Sodyum metabisülfit (E223)*	**Cleaves disulphide bonds through the sulphite ion** *Sülfit iyonuyla disülfit bağlarını kırar*	Controlled relaxation in cracker dough/ *Kraker hamurunda kontrollü gevşeme*	**mevzuata göre**
C. FUNCTIONAL INGREDIENTS - FONKSİYONEL BİLEŞENLER			
Vital wheat gluten *Vital gluten*	**Raises the protein level and water absorption of the flour/***Unun protein seviyesini ve su absorpsiyonunu yükseltir*	Strength and volume in weak flour/ *Zayıf unda mukavemet ve hacim*	**%0,5–3**
DATEM (E472e)	**Forms a film at the gluten–lipid interface, stabilising the gas cells /** *Gluten–lipit ara yüzeyinde film oluşturarak gaz hücrelerini kararlı kılar*	Volume, process tolerance *Hacim, proses toleransı*	**%0,2–0,5**
SSL / CSL (E481 · E482)	**Complexes with amylose; conditions the dough–starch interface/** *Amilozla kompleks kurar; hamur–nişasta ara yüzeyini düzenler*	Crumb fineness, softness *İç yapı inceliği, yumuşaklık*	**%0,2–0,5**
Mono- and diglycerides (E471) *Mono- ve digliseritler (E471)*	**Complexes with amylose, slowing retrogradation** *Amilozla kompleks yaparak retrogradasyonu yavaşlatır*	Delayed staling *Bayatlamanın geciktirilmesi*	%0,3–0,5
Enzyme-active soya flour *Enzim aktif soya unu*	**Bleaches carotenoids and oxidises lipids through lipoxygenase activity/** *Lipoksigenaz aktivitesiyle karotenoidleri ağartır ve lipitleri okside eder*	Crumb whiteness, oxidation support/ *İç beyazlık, oksidasyon desteği*	%0,3–1

Dosage is on flour weight at 14% moisture basis. Benzoyl peroxide and azodicarbonamide are not permitted as flour treatment agents in the EU or Türkiye./ *Doz aralıkları un ağırlığı üzerinden ve %14 nem bazına göre verilmiştir; un kalitesine, prosese ve nihai ürüne göre değişir. Benzoil peroksit ve azodikarbonamid, Avrupa Birliği ve Türkiye mevzuatında un katkı maddesi olarak izinli değildir; ihracat pazarlarında her bileşenin izin durumu ve maksimum kullanım seviyesi hedef ülke mevzuatına göre belirlenir.*

Which component for which flour?/
Hangi bileşen, hangi un için?

A starting point for the conversation, not a specification. The final selection is confirmed by analysis and a trial bake./ *Bu tablo bir başlangıç noktasıdır, şartname değildir. Nihai seçim analiz ve deneme pişirmesiyle doğrulanır.*

COMPONENT *BİLEŞEN*	BREAD *EKMEK*	BUN *SANDVİÇ*	BISCUIT *BİSKÜVİ*	CRACKER *KRAKER*	WAFER *GOFRET*	NOODLE *ERİŞTE*
Fungal α-amilaz	●	●	○	○	○	◐
Maltojenik amilaz	●	●	○	○	○	○
Ksilanaz / hemiselülaz	●	●	○	◐	◐	●
Glukoz oksidaz	●	●	○	○	○	◐
Lipaz	●	◐	○	○	●	◐
Fungal proteaz	○	○	●	●	◐	○
Transglutaminaz	●	◐	○	○	○	●
Askorbik asit (E300)	●	●	○	○	○	◐
L-sistein (E920)	◐	◐	●	●	◐	○
Sodyum metabisülfit (E223)	○	○	◐	●	○	○
Vital gluten	●	●	○	○	○	◐
DATEM (E472e)	●	●	○	○	○	○
SSL / CSL (E481 · E482)	●	●	○	○	◐	○
Mono- ve digliseritler	●	●	○	○	◐	○
Enzim aktif soya unu	●	◐	○	○	○	○

● **Primary use/** *Birincil kullanım* ◐ **Supporting/** *Destekleyici* ○ **Not typically used/** *Genellikle kullanılmaz*

The matrix shows where each component is considered first; see page 14 for mode of action and dosage./ *Matris, bir bileşenin hangi uygulamada ilk sırada değerlendirileceğini gösterir. Etki mekanizmaları ve doz aralıkları için bkz. sayfa 14. Bileşenler birlikte kullanılabilir; etkileşim her zaman tek değişken değiştirilerek denenir.*

Technical support built into every project/
Her projeye entegre teknik destek.

The commercial offer is supported by application knowledge, analytical guidance and follow-up./ *Ticari teklifimiz; uygulama uzmanlığı, analitik yönlendirme ve süreç takibiyle desteklenir*

NEEDS ASSESSMENT
İHTİYAÇ ANALİZİ

Review the flour, process, end product, current challenge and available data./ *Unun, prosesin, nihai ürünün, mevcut zorlukların ve eldeki verilerin değerlendirilmesi.*

SOLUTION SELECTION/
ÇÖZÜM SEÇİMİ

Link the technical target to a suitable treatment approach, instrument or method./ *Teknik hedefin uygun bir uygulama yaklaşımı, cihaz veya yöntemle eşleştirilmesi.*

TRIAL SUPPORT/
DENEME DESTEĞİ

Coordinate samples, application trials and equipment demonstrations under agreed conditions./ *Numunelerin, uygulama denemelerinin ve cihaz demonstrasyonlarının üzerinde anlaşılan koşullarda koordine edilmesi.*

RESULT REVIEW/
SONUÇ DEĞERLENDİRMESİ

Interpret results, review cost-in-use and refine the recommendation with the customer./ *Sonuçların yorumlanması, kullanım maliyetinin değerlendirilmesi ve önerinin müşteriyle birlikte geliştirilmesi.*



What quality target can we help you achieve?/ *Hangi kalite hedefinize ulaşmanıza yardımcı olabiliriz?*

Tell us your flour quality target or laboratory requirement. Our team will help identify the right solution./ *Un kalite hedefinizi veya laboratuvar gereksiniminizi bizimle paylaşın. Ekibimiz, ihtiyacınıza en uygun çözümü belirlemenize yardımcı olsun.*

TECHNICAL CONSULTATION/
TEKNİK DANIŞMANLIK

Share your flour, process, end product and performance objective./ *Ununuzu, prosesinizi, nihai ürününüzü ve performans hedefinizi bizimle paylaşın.*

PRODUCT PROPOSAL/
ÜRÜN TEKLİFİ

Receive an application-specific recommendation and commercial offer./ *Uygulamanıza özel çözüm önerisi ve ticari teklif alın.*

LABORATORY EQUIPMENT PROPOSAL/
LABORATUVAR EKİPMANI TEKLİFİ

Receive a laboratory configuration and equipment proposal./ *Laboratuvarınız için ekipman konfigürasyonu ve teklif alın.*



CONTACT/
İLETİŞİM

info@departspares.com
www.departspares.com

T: +90 212 465 60 40 (pbx)



DEPART
We care your business

Depart Headquarter

EGS Business Park Blocks, Floor:6 No:246,Postcode:34149
Yesilkoy,Bakirkoy / Istanbul / Turkey
P: +90 212 465 60 40 - 41 Web: www.departspares.com

Depart Main Warehouse

Organize Sanayi Bolgesi,12.Street, N:18 Postcode:19040
Corum / Turkey
P: +90 364 254 95 60 Web: www.departspares.com

Depart Zambia Warehouse

Mungwi Road, Plot# 1938, Warehouse #1938 Lusaka / Zambia
P: +260 978 054277 Web: www.departspares.com/zm/

Depart Uzbekistan Warehouse

100052, Mirzo Ulugbek district, st. Salor Buyi, 35A, Tashkent Uzbekistan
P: +998 99 402 94 45 Web: www.departspares.com/uz/