Brabender



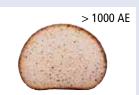


Хлебопекарные свойства муки зависят от клейстеризующих свойств крахмала и активности ферментов (α -амилазы) в ней.

Амилографе®-Е позволяет исследовать пшеничную, ржаную, кукурузную и рисовую муку, а также проводить:

- оценку качества муки
- определение наиболее подходящего сорта муки для того или иного продукта
- исследования хлебопекарных свойств различных сортов муки
- оценку специальных видов муки
- контроль дозирования ферментов

Влияние активности ферментов (α-амилазы) на качество хлеба



430 AE



240 AE



110 AE

Принцип

Суспензия из муки и дистиллированной воды нагревается с постоянной скоростью нагрева 1.5 °С/мин во вращающейся чаше. В зависимости от вязкости суспензии, изменяются показатели измерительного датчика в чаше. Эти показания отображаются как функция зависимости вязкости от времени, а также от температуры, и регистрируется в режиме реального времени.

Расчётная процедура:

- начало клейстеризации [°C]
- максимум клейстеризации [AU]
- температура клейстеризации [°С]

Преимущества

Использование прибора **Амилограф®-Е** обеспечивает следующие преимущества:

- форма кривой даёт визуальную информацию о качестве муки
- отслеживание активности ферментов на протяжении всего процесса
- возможность построения стандартной кривой для сравнения
- выход на USB

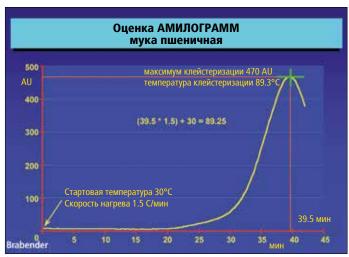
Дополнительное программное обеспечение

Корреляционная программа: возможность сравнения до 10 кривых и расчётных данных одновременно на

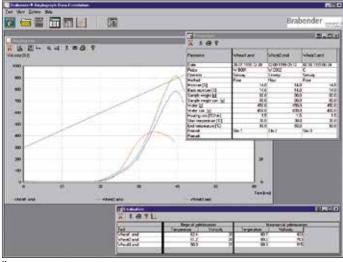
одной диаграмме

Универсальные расчетные профили: наряду со стандартными расчетами с пиком вяз-. кости, могут быть разработаны и использованы собственные расчётные профили. Эти профили могут содержать, например, области, пики, фиксированные точки, понижение и т.д.





Амилограмма



Корреляция данных

Амилограф®-Е	
Подключение к сети	1 x 230 B; 50/60 Γц + N + PE; 2.8 A 1 x 115 B; 50/60 Γц + PE; 5.6 A
Скорость нагрева	Стандартная: 1.5 °С/мин Регулируется 0.13.0 °С/мин
Объём образца	примерно 550 мл
Скорость	стандартная 75 мин ⁻¹
Габариты (Ш х В х Г)	560 x 890 x 430 мм
Вес	около 30 кг нетто

DIN EN ISO 9001 TAW Cert Представительства Brabender® по всему миру © 2015 Brabender® GmbH & Co. KG Товарный знак зарегистрирован.

Оставляем за собой право