

Brabender®

ГлютоПик®
Экспресс-анализ для
определения качества
клейковины



КАЧЕСТВО МОЖНО ИЗМЕРИТЬ.

ГлютоПик

Метод исследования

Метод проведения анализа прост. Сначала лопасть закрепляют в приборе (Рис. 1). Затем происходит взвешивание 10 г воды в ёмкости для пробы, которая помещается в прибор (Рис. 2). После этого в ёмкость добавляется мука (Рис. 3). Измерительный модуль устанавливается на стартовую позицию (Рис. 4). Прибор запускается автоматически и смешивает образцы на установленной скорости. Программное обеспечение выдаёт данные в виде кривой, отображающей крутящий момент в единицу времени.

В течение одного часа можно измерить около 10 стандартных образцов муки.

Принцип работы

Для измерения применяется суспензия воды и муки, муки с отрубями и / или с клейковиной. В процессе смешивания воды с мукой образуется клейковинный каркас.

В течение всего анализа количество муки и количество добавленной воды остаются неизменными. Через определённое время (в зависимости от свойств муки), после полного формирования единого клейковинного каркаса, вязкость увеличивается, поскольку клейковинный каркас оказывает большое сопротивление лопастям.

Это изменение фиксируется и отображается на графике. При увеличении сопротивления крутящий момент растёт, график идёт вверх. Однако дальнейшее смешивание разрушает клейковинный каркас, вязкость падает, сопротивление падает, и график идёт вниз. Характерные кривые представлены на рис. 5. После измерения программа автоматически проводит анализ результатов.

Важнейшим показателем является время, когда был достигнут пик кривой, а также максимальная высота этой кривой.

Диапазон пикового времени от 60 до 600 сек. (1-10 мин.).

Оценка качества муки определяется по времени достижения пика, по его высоте и продолжительности.

Преимущества

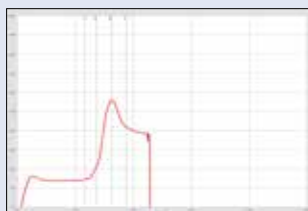
- Продолжительность анализа (1-10 мин.)
- Оптимальный небольшой вес образца (~3 г до 10 г)
- Простота эксплуатации



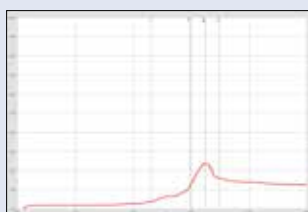
ГлютоПик измеряет

- Продукты крупного дробления
 - Муку
 - Клейковину
 - Смеси для выпекания
- надёжным и воспроизводимым способом.

Типовые диаграммы муки для разных видов измерений



Хлеб



Пирог



Вафельный рожок



Рис. 1



Рис. 2



Рис. 3



Рис. 4

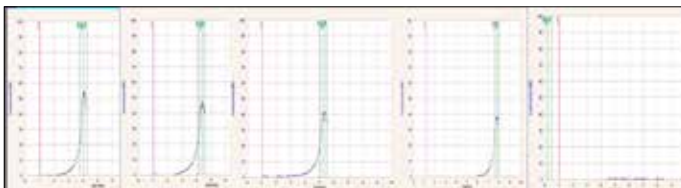


Рис. 5



ООО "Брабандер"

г. Казань, ул. Ягодинская, 25, Россия, 420032
Тел.: +7 843 233 46 66
ooo.brabender@brabender.ru
www.brabender.com



Представительства Brabender® по всему миру.
© 2017 Brabender® GmbH & Co. KG
Все товарные знаки зарегистрированы. Оставляем за собой право изменения дизайна и технологии без уведомления.