



Norma ICC nº 126/1
ISO 7973
Método AACC nº 22-10.01

Amilógrafo®-E

Para medir las características de gelatinización y la actividad enzimática de la harina y la harina integral



Calidad que se mide.

ACTUALIZACIÓN
DEL SOFTWARE

MetaBridge®
Brabender

Nuevo software disponible

Con el Controlador MetaBridge puede consultar los valores de medición en cualquier momento y desde cualquier lugar.



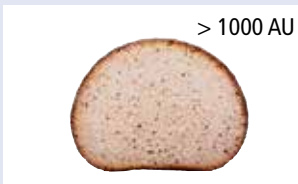
Amilógrafo®-E



Las propiedades de horneado de la harina dependen de la gelatinización del almidón y de la actividad enzimática (α -amilasa) en la harina. El **Amilógrafo®-E** Brabender® mide harina de trigo, centeno, maíz y arroz y proporciona

- Evaluación de la calidad de la harina
- Idoneidad de la harina para varias aplicaciones
- Medición de las propiedades de horneado de las harinas
- Evaluación de harinas especiales
- Control de la adición de enzimas

Influencia de la actividad enzimática (α -amilasa) en la calidad del pan



Principio de funcionamiento

Se calienta una suspensión de harina y agua destilada con una tasa constante de calentamiento de 1,5 °C/min. dentro de un bol rotatorio. Dependiendo de la viscosidad de la suspensión, un sensor que llega dentro del bol sufre una deflexión. Esta deflexión se mide como viscosidad respecto al tiempo, es decir, respecto a la temperatura, y se registra en línea.

Evaluación:

- Inicio de gelatinización [°C]
- Máximo de gelatinización [AU]
- Temperatura de gelatinización [°C]

Ventajas

El empleo del **Amilógrafo®-E** Brabender® ofrece las siguientes ventajas:

- La forma de la curva proporciona información adicional
- Se puede observar la influencia de las enzimas durante el ensayo
- Curva de referencia
- Conexión USB

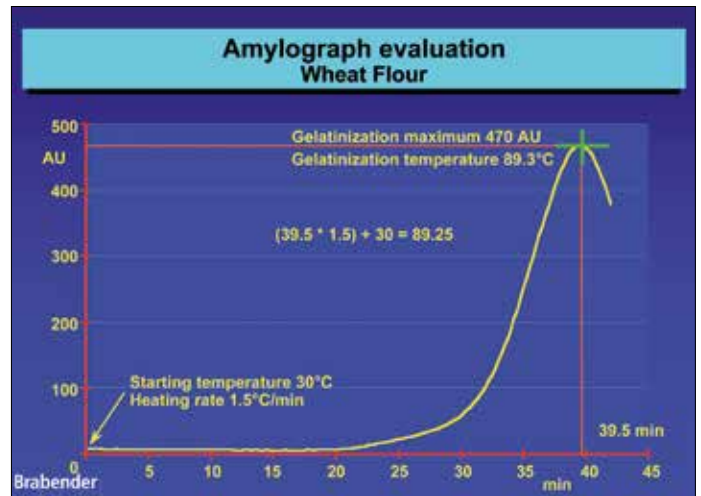
Programa especial

• Programa de correlación de datos:

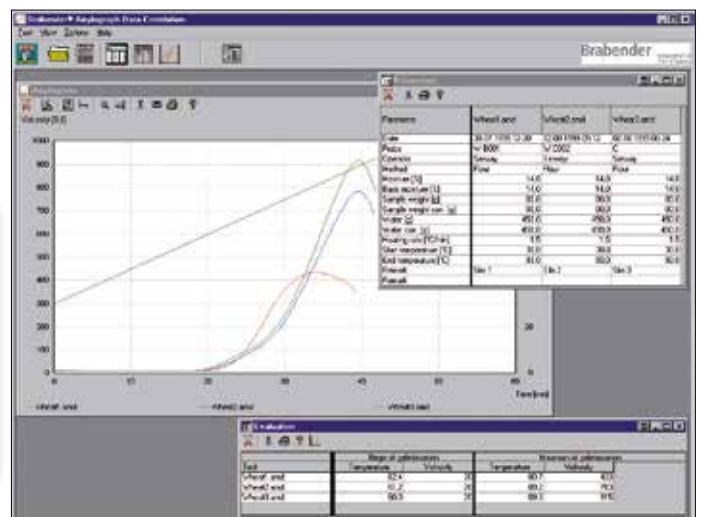
Se pueden mostrar y evaluar hasta 10 curvas simultáneamente en un gráfico

• Perfiles de evaluación universal:

Además de la evaluación normal con viscosidad de pico, es sencillo programar y emplear perfiles de evaluación propios. Estos perfiles pueden incluir, por ejemplo, zonas, picos, puntos fijos, caídas, etc.



Amilograma



Programa de correlación de datos

Amilógrafo®-E

Alimentación	1 x 230 V; 50/60 Hz + N + PE; 2,8 A 115 V; 50/60 Hz + PE; 5,6 A
Tasa de calentamiento	Normal: 1,5 °C/min. regulable 0,1... 3,0 °C/min.
Volumen de muestra	aprox. 550 ml
Velocidad	75 min. ⁻¹
Dimensiones (An. x Alt. x Pr.)	560 x 890 x 430 mm
Peso	aprox. 30 kg netos



Brabender® GmbH & Co. KG

Kulturstr. 49-55
47055 Duisburgo · Alemania
Teléfono: +49 203 7788-0
food-sales@brabender.com
www.brabender.com



Representantes Brabender® en todo el mundo.
© 2018 Brabender® GmbH & Co. KG

Todas las marcas están registradas.
Sujeto a cambios de diseño y modificaciones técnicas sin previo aviso.