



Norme ICC n° 126/1
ISO 7973
Méthode AACC n° 22-10.01

Brabender® Amylograph®-E

Pour mesurer les caractéristiques
de gélatinisation et de l'activité
enzymatique de la farine et du blé entier



Mesurez la qualité.

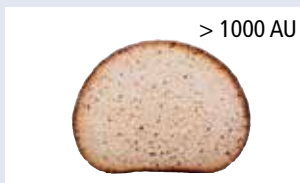
Amylograph®-E



Le comportement à la cuisson de la farine dépend de la gélatinisation de l'amidon et de l'activité enzymatique (α -amylase) dans la farine. Cet Amylograph-E mesure la farine de blé, de seigle, de maïs et de riz et permet

- d'évaluer la qualité de la farine
- de déterminer l'aptitude de la farine pour diverses applications
- de mesurer le comportement à la cuisson des farines
- d'évaluer les farines spéciales
- de contrôler l'ajout d'enzymes

Influence de l'activité enzymatique (α -amylase) sur la qualité du pain



Principe

Une suspension de farine et d'eau distillée est réchauffée avec un taux de chauffage constant de 1,5 °C/min dans un bol rotatif. Un capteur de mesure dévie dans le bol en fonction de la viscosité de la suspension. Cette déviation est mesurée comme viscosité par rapport au temps en fonction de la température et est enregistrée en ligne.

Evaluation :

- Début de la gélatinisation [°C]
- Pic de gélatinisation [AU]
- Température de gélatinisation [°C]

Avantages

L'emploi de l'Amylograph-E présente les avantages suivants :

- le profil de la courbe fournit des informations supplémentaires
- l'influence des enzymes peut être observée durant l'essai
- courbe de référence
- port USB

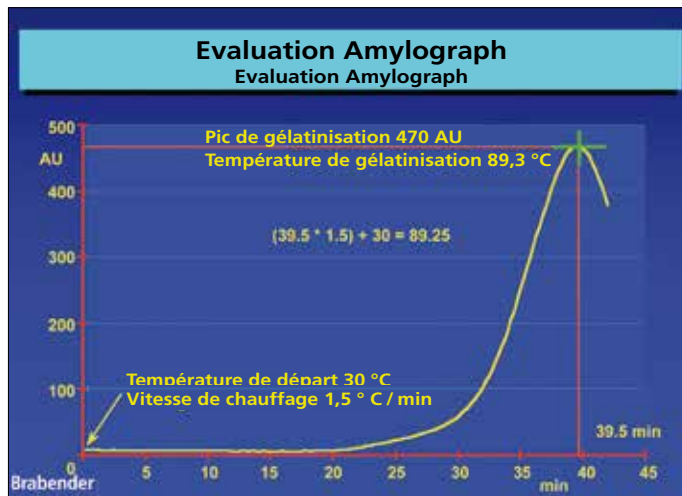
Logiciel spécial

- **Programme de corrélation des données :**
Il permet de comparer et d'évaluer simultanément jusqu'à 10 courbes dans un diagramme.
- **Profils d'évaluation universels :**
Outre les évaluations standards à viscosité maximale, il est possible de programmer et d'utiliser des profils d'évaluation personnalisés. Ces profils peuvent inclure, p. ex., des zones, pics, points fixes, baisses, etc.

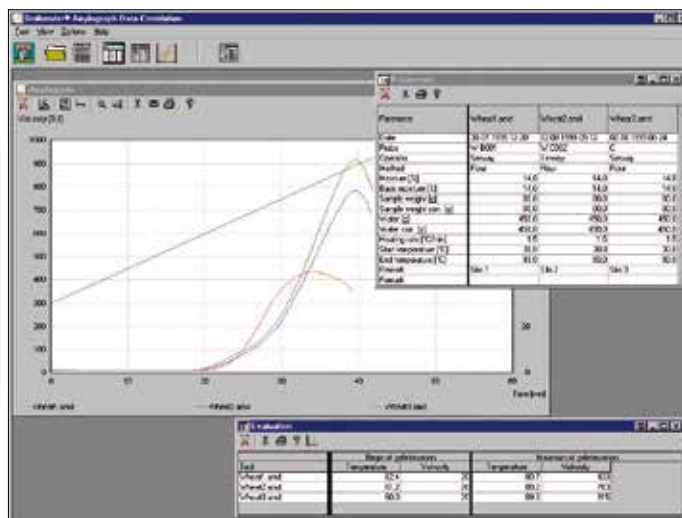


Brabender® GmbH & Co. KG

Kulturstr. 49-55 · 47055 Duisburg
Allemagne
Téléphone : +49 203 7788-0
food-sales@brabender.com
www.brabender.com



Amylogramme



Programme Data correlation

Amylograph-E	
Alimentation	230 V ; 50/60 Hz + N + PE ; 2,8 A 115 V ; 50/60 Hz + PE ; 5,6 A
Taux de chauffage	Standard : 1,5 °C/min réglable de 0,1 à 3,0 °C/min
Volume d'échantillon	env. 550 ml
Vitesse	75 min ⁻¹
Dimensions (L x H x P)	560 x 890 x 430 mm
Poids	env. 30 kg net



Agences Brabender® dans le monde.
© 2017 Brabender® GmbH & Co. KG

Toutes les marques sont déposées.
Sous réserve de modifications de la conception et de la technique sans préavis.