

Brabender®



ICC标准169
AACC方法61-01.01

Brabender® Viscograph®-E

电子式粘度仪

淀粉测定标准仪器



规矩方圆，品质所依

Viscograph-E电子式粘度仪



Viscograph电子式粘度仪可以测量各种原淀粉（如小麦粉，玉米淀粉，马铃薯淀粉，稻米淀粉）和各种变性淀粉，结果可靠，重现性好。反映了所测产品的下列流变学特性：

- 淀粉和含淀粉产品的糊化和凝胶特性
- 热糊和冷糊粘度
- 增稠剂或胶粘剂的稳定性
- 淀粉的酸稳定性
- 碱性材料的糊化特性 (Alkali-Brabender)
- 挤出物料的粘度测试
- 工业淀粉的粘度测量（技术和本地）

仪器的特点

- 测量过程自动化
- 可储存多个预设温度曲线
- 升/降温速度0.5...3度/分钟（在温度循环的某些区段，可高达5度/分钟）。
- 电子式转速控制
- 低偏转扭矩测量
- 测量范围可自由选取根据实测粘度自动调整图谱比例
- 测量轻松且可在视窗下评估软件
- 速度图谱
- 扭矩评价单位BU, mPas或cmg

原理

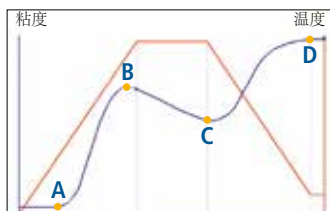
Viscograph电子式粘度仪是世界上测定淀粉或含淀粉类产品的粘度的标准仪器，现已具备了一个全新的，紧凑的设计。

样品在旋转的样品钵内加热，在受控条件下再次冷却。易于操作的视窗软件将配合仪器内置的自优化温度控制器，可以对任何形状的温度曲线进行编程和贮存，温度升/降速度为0.5...3度/分钟。测量探头伸入样品，在测量样品的粘度的作用下发生偏转，偏转量的大小对应于力矩的大小，测量偏转量就得到了力矩值。

粘度图谱

从数据中可以看到产品流变特性-加热时稠度大小、增稠能力、凝胶特性、热糊和冷糊的粘度大小、稳定性等，且测量可靠，重现性好。

- 糊化的开始点 (A)
- 最高糊化粘度 (B)
- 糊化温度
- 恒温段粘度 (B-C)
- 最终冷湖粘度 (D)



样品粘度曲线

软件

通过您的计算机键盘输入测试参数，并将其存储为“方法”——任何时候单击鼠标都可以开始测试程序电脑将温度程序传递给控制器，并自动运行测试。

粘度参数的在线显示可让你通过测试了解进展情况。试验结束后，全部相关数据电脑自动计算处理。

测试可以在管理员或操作员模式下运行。

在管理员模式下，可以创建并存储自动测量程序，并包括测量过程的描述。

数据相关分析

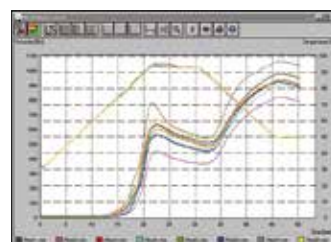
数据相关程序允许高达15的粘度参数彼此以图形和表格的形式对比实验条件及结果，并统计。也可以将多个粘度图谱进行叠加，进行直观比较。

通用评价软件

使用这个新的附加软件，用户可以自定义评价价值。

采用该软件可以进行下列操作：

- 在设定的时间范围内自动找到最高、最低点
- 在测量图谱上自动找到达到某一预设粘度值的点。
- 在预设的温度、时间、粘度段内进行判读、评价。
- 自动判读确定样品升温至某个温度后到达某个粘度值的时间等等。



数据相关分析软件

Viscograph-E电子式粘度仪

样本体积	约450毫升
加热能力	550瓦
加热/冷却速率	0.5...3度/分钟*)
转速	0...300转/分钟
扭矩测量	电子式
电脑接口	USB
电源	1 x 230伏; 50/60赫兹 + N + PE; 2.8安 115伏; 50/60赫兹 + PE; 5.6安
外形尺寸 (宽 x 高 x 深)	560 x 890 x 430毫米
重量	净重约30千克

*)对于某些特殊应用，温度循环的某些区段将达到5/分钟。



Melchers Techexport GmbH
www.melchers-techexport.com

Guangzhou Representation:

Phone: 0086-20-86668700

Fax: 0086-20-86677845

Contact Person: Mrs. Catherine Zeng

E-mail: zengshuping@gz.melchers.com.cn

Beijing Representation:

Phone: 0086-10-65257775318

Fax: 0086-10-65123505/65240444

Contact Person: Mrs. Xu Ping

E-mail: xuping@bj.melchers.com.cn



Brabender® GmbH & Co. KG

Kulturstr. 49-55 · 47055 Duisburg
Germany

Phone: +49 203 7788-0

food-sales@brabender.com

www.brabender.com



Brabender®代理商遍布全球各地。

© 2018 Brabender® GmbH & Co. KG

所有商标均已注册。如有设计变更和技术改造，恕不另行通知。