



Glutograph®-E

电子式面筋仪

测定湿面筋和干面筋的品质



规矩方圆，品质所依

Glutograph-E



除了通过粉质仪和拉伸仪等流变特性的测量来测定面粉的质量，干、湿面筋的质量控制就像面粉改良剂一样，其质量测定也越来越重要。

Brabender配置的用于测试面筋质量的面筋仪已经进行升级现在所使用的电子式测定仪，采用了全新、紧凑的设计。

新款测定仪功能广泛：

- 最先进的电子测量系统
- 通过触摸屏操作，简单舒适
- 内置电脑，以及用户优化测量和评估软件
- 通过打印机和以太网输出数据
- Windows CE操作系统

应用

Glutograph-E电子式面筋仪代表了面筋测量方面的最新成果。

该仪器可提供：

- 可靠客观地测量面筋的弹性和拉伸特性
- 根据实际洗出的面筋样品，进行质量测试
- 测定面粉样品是否适用于面条生产
- 识别干燥、加热对面筋质量的影响

原理

该Glutograph-E面筋测定仪的测定系统是由两个表面带有细齿的平行圆盘组成，两个圆盘面对面安装，间距固定。样品放置于两个圆盘间。

两个圆盘固定的间距和直径使样品体积和几何形状恒定，保证了测试的可重复性。

测定时上盘静止不动，下盘在恒定力作用下旋转，作用力的大小与剪切角和样品无关。根据面筋质量的差异，在恒定力（剪切应力）的作用下样品的变形程度有大有小，即下盘对上盘的偏转速度有快有慢。偏转量（剪切偏转角度）随时间的变化函数被记录下来。

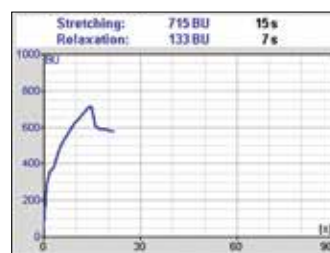
当达到特定的偏转程度时，外力作用停止，样品由于自身的弹性而回弹，这样得到完整的曲线。

图谱

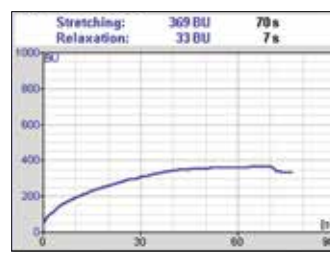
图谱第一部分（上升的曲线）显示的是拉伸过程，后半部分的下降曲线表示的是试样回弹的过程。

剪切时间（面筋试样在一定剪切力作用下达到一定变形量的时间）是面筋拉伸特性的度量。外力作用消失后，面筋形状的回弹过程反映的是面筋的弹性。

各种不同品质面筋的测量图谱



弱筋



强筋

Glutograph-E电子式面筋仪

样品重量	约2-3克
扭矩测量	电子测量
打印机接口	USB接口/以太网
电源连接	1 x 230伏; 50/60赫兹 + N + PE; 1.0安 1 x 115伏; 50/60赫兹 + PE; 1.0安
外形尺寸 (宽 x 高 x 深)	290 x 320 x 340毫米
重量	净重约12公斤



Brabender® GmbH & Co. KG
Kulturstr. 49-55 · 47055 Duisburg
Germany
Phone: +49 203 7788-0
food-sales@brabender.com
www.brabender.com



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: 0086-10-6525775318
Fax: 0086-10-65123505/65240444
Contact Person: Mrs. Xu Ping
E-mail: xuping@bj.melchers.com.cn



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。