

Brabender®



ICC标准126/1
ISO标准7973
AACC方法22-10.01

Brabender® Amylograph®-E 电子式糊化仪

用于测量面粉和全麦粉的糊化特性和酶活性



规矩方圆，品质所依

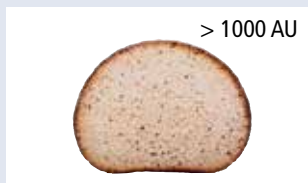
Amylograph-E 电子式糊化仪



面粉的烘焙品质主要取决于面粉中淀粉的糊化特性和酶的活性 (α -淀粉酶)。**Amylograph-E** 电子式糊化仪可以用于测量小麦、黑麦、玉米、和米粉, 并提供:

- 面粉质量的评价
- 面粉各种应用的适用性评价
- 面粉烘焙品质的测量
- 专用粉的测量
- 酶添加量的控制

面团中酶活性 (α -淀粉酶) 的影响



原理

面粉和蒸馏水的悬浮液在搅拌钵中以1.5度/分钟的恒定加热速度加热升温。由于悬浮液的粘度随加热而变化, 旋转样品的粘度使伸入到搅拌钵内的测量传感器发生的偏转, 偏转量会被传感器测定和记录下来, 得到粘度随时间和温度变化的关系曲线。

评价值:

- 糊化起始温度 [度]
- 最高糊化粘度 [AU]
- 糊化温度

优点

该电子式糊化仪有如下优点:

- 图谱的形状提供更多的信息
- 测试过程中可以观察到酶的影响。
- 可以与标准图谱对比

专用软件

- 数据相关分析软件: 在同一个图表上可以同时显示和评价多达10个糊化图谱。
- 通用评价软件: 除了调用标准评价软件判读最高粘度值外, 还可以方便地编辑和调用自己的特定的评价方法。

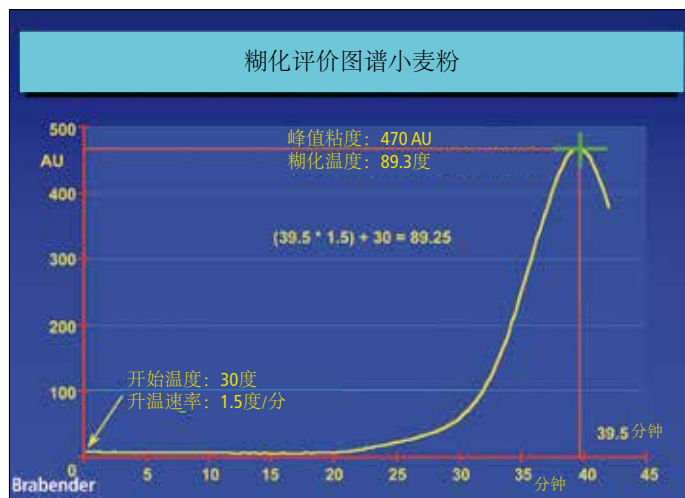
MELCHERS

美
最
時

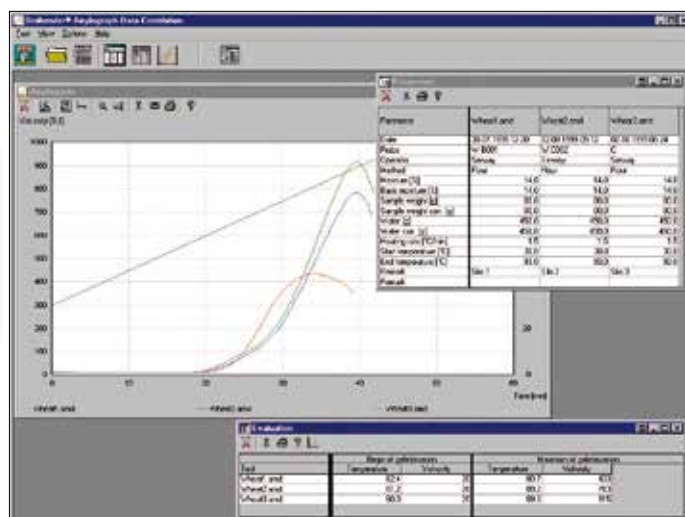
Melchers Techexport GmbH
www.melchers-techexport.com

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



糊化图谱



数据相关分析软件

电子式糊化仪

电源连接	230伏; 50/60赫兹 + N + PE; 2.8安 115伏; 50/60赫兹 + PE; 5.6安
加热速度	标准: 1.5度/分 可调范围 0.1...3.0度/分
样品钵容积	约550毫升
转速	75转/分
外形尺寸 (宽 x 高 x 深)	560 x 890 x 430毫米
重量	净重约30公斤



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。