



## Glutograph®-E

Analyse de la qualité du  
gluten humide et sec



Mesurez la qualité.

# Glutograph®-E



Outre les mesures rhéologiques des pâtes pour déterminer la qualité de la farine, p. ex. avec le **Farinograph®-E** ou l' **Extensograph®-E**, le contrôle qualité du gluten humide et du gluten sec comme additif revêt une importance toujours plus grande.

Le **Brabender® Glutograph®** servant à contrôler la qualité du gluten a été complètement remanié pour donner le **Glutograph®-E** qui se présente dans un design entièrement nouveau et compact.

**Les fonctionnalités convaincantes de ce nouvel appareil :**

- Système de mesure électronique haute précision
- Simplicité et confort d'utilisation via écran tactile
- Ordinateur incorporé avec logiciel convivial de mesure et d'évaluation
- Sortie imprimante et Ethernet
- Windows CE

## Application

Le **Glutograph®-E** représente la pointe de progrès dans le domaine du contrôle des glutens.

Ce que cet appareil permet :

- La mesure fiable, objective et reproductible des propriétés extensibles et élastiques du gluten humide lavé et du gluten sec issu d'une pâte
- L'analyse de quantités d'échantillon telles qu'elles apparaissent lors du lavage du gluten
- L'analyse de la qualité de farine relative à son appropriation pour la production de pâtes alimentaires
- La détection de détériorations de la farine et du gluten sec dues au séchage et à la chaleur
- La surveillance de la qualité des pâtes lors de la production

## Le principe

Le système de mesure du **Glutograph®-E** est composé de deux plateaux parallèles, circulaires et rainurés montés à une distance définie l'un de l'autre. L'échantillon est placé entre ces deux plateaux.

La distance fixe et le diamètre des deux plateaux garantissent un volume d'échantillon défini et une géométrie d'échantillon reproductible.

Tandis que le plateau supérieur reste fixe, le plateau inférieur effectue un mouvement rotatif à force constante, indépendamment de l'angle de cisaillement et de l'échantillon. En fonction de la qualité du gluten, cette force constante (effort de cisaillement) étire plus ou moins l'échantillon, c.-à-d. que le plateau inférieur effectue une rotation plus ou moins rapide contre le plateau supérieur. Cette déviation (angle de cisaillement) est enregistrée comme une fonction de temps.

Quand l'échantillon a atteint une certaine déviation, la sollicitation cesse et il tend à recouvrir sa forme initiale en fonction de son élasticité.

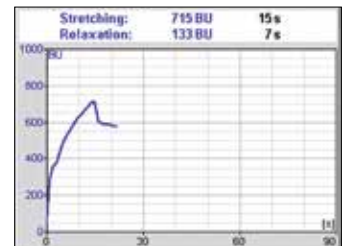
## Le diagramme

La première partie du diagramme obtenu montre étirement de l'échantillon (courbe ascendante). La courbe descendante dans la seconde partie représente l'échantillon qui tend à recouvrir sa forme initiale.

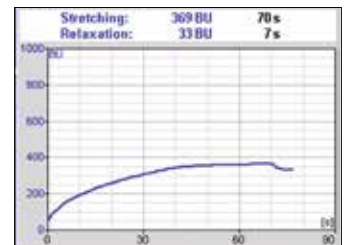
Le temps de cisaillement (le temps nécessaire pour atteindre une déviation spécifiée) est une dimension des propriétés étirement de l'échantillon.

La tendance de l'échantillon à recouvrir sa forme initiale après un certain temps reflète son élasticité.

### Diagrammes de mesure de différentes qualités de gluten



Gluten faible



Gluten fort

## Glutograph®-E

|                        |  |
|------------------------|--|
| Poids d'échantillon    | env. 2 à 3 g   |
| Mesure du couple       | électronique   |
| Port imprimante        | USB/Ethernet   |
| Alimentation           | 1 x 230 V ; 50/60 Hz + N + PE ; 1,0 A<br>115 V ; 50/60 Hz + PE ; 1,0 A |
| Dimensions (L x H x P) | 290 x 320 x 340 mm   |
| Poids                  | env. 12 kg net   |



**Brabender® GmbH & Co. KG**

Kulturstr. 51-55  
47055 Duisburg - Germany  
Phone: +49 203 7788-0  
Fax: +49 203 7788-102  
food-sales@brabender.com  
www.brabender.com



Agences Brabender® dans le monde entier.  
© 2014 Brabender® GmbH & Co. KG  
Marques enregistrées. Photos et données non contractuelles, susceptibles d'être modifiées sans préavis.