

Brabender®



Brabender® Micro Visco-Amylo-Graph®

微量粘度糊化仪

用于测量淀粉和面粉糊化性能的
“小型”粘度计



规矩方圆，品质所依

用于测量淀粉和面粉的糊化特性



Micro Visco-Amylo-Graph®微量粘度糊化仪用于测量淀粉和含淀粉产品的糊化性能，还可用于测定液体、悬浮液和糊状产品的粘度，以及测定面粉的酶活性（ α 淀粉酶）。

因此，这种新型仪器可应用于食品工业、造纸和纺织行业以及化学工业。

专用软件

- 数据相关分析程序：在同一图面上叠加显示和分析多达15条曲线。
- 通用评价程序：除了对峰值粘度的标准评估外，还可以编程和使用自己的评价曲线图。这些曲线图可包括区域、最高点、固定点、下降过程等等。



F12-MA制冷/加热循环器

该循环器的使用可保证测量的重现性和准确性。

微量粘度糊化仪

与粘度仪相比，微量粘度糊化仪显著减小了样品量，并提高了加热/冷却速度。虽然测试时间大大缩短，但测试结果与粘度仪相当。该仪器配备了一个集成自优化温度控制装置，该装置连同操作便捷的软件可轻松编程和绘制任何温度曲线。

加热/冷却速度范围为1.5度/分-10度/分。

就像粘度仪一样，微量粘度糊化仪配有一个旋转样品钵

完全浸入样品的浆叶连接到高分辨率扭矩传感器，进行精确的粘度测定。浆叶特殊的几何形状可确保样品充分混匀，没有任何淀粉颗粒沉淀。

规格

- 旋转样品钵测量系统
- 扭矩传感器测量扭矩
- 采用温度传感器在样品钵内直接进行温度控制
- 浸入式热交换器，利用电磁阀触发的水流对样品进行冷却

小容量样品钵允许根据不同物料将样品量减至2-15克，加100-110毫升的水。

仪器上自动回流式凝汽盖板防止蒸发造成的水分的损失。

Windows系统下运行的大量软件允许对多个样品和应用程序进行测试周期的编程。测试条件和测试温度在样品中直接进行温度测量。

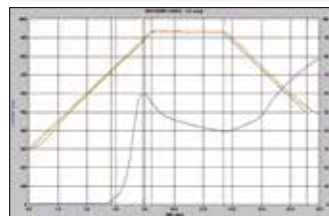
应用

由于其多功能性和准确可靠性，Micro Visco-Amylo-Graph微量粘度糊化仪可应用于食品工业、造纸、纺织工业、化学工业。

- 测定面粉、原淀粉或变性淀粉的糊化特性
- 测定面粉中的酶活力（如发芽小麦）
- 添加酶制剂调整酶活力（如麦芽粉）
- 测定不同挤出加工条件对产品的影响

优点

- 升温/降温速度可高达10度/分(最佳为7.5度/分)
- 测定时间短
- 样品量小
- 内置自优化温度控制装置
- 在样品内部直接测量温度
- 速度可调
- 可储存多个预设的参考曲线
- 温度曲线
- 操作简单便捷
- 测量结果与标准粘度仪比较具有高度相关可比性



Micro Visco-Amylo-Graph微量粘度糊化仪测试图谱

微量粘度糊化仪

样品量	115毫升
速度	0 - 300转/分
计算机接口	USB
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
外形尺寸 (宽 x 高 x 深)	450 x 750 x 380毫米
重量	净重约30公斤



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® GmbH & Co. KG
Kulturstr. 49-51 · 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。
© 2019 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。