

Brabender®



Brabender® GlutoPeak® 快速测定面筋的质量特性



规矩方圆，品质所依

面筋聚集仪

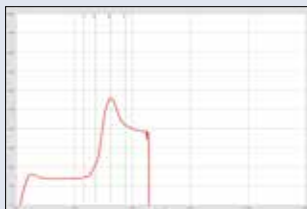


T面筋聚集仪将测试以下:

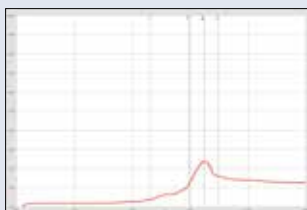
- 全麦粉
- 面粉 (快速检查面粉)
- 活性面筋
- 混合烘烤

准确可靠性以及最佳再现性

不同用途面粉的典型曲线



面包



蛋糕



华夫饼干

试验程序

测试很简单,解释起来很快。

首先,你把搅拌桨安装到仪器上(图1)。然后,称量10克溶剂(水)于样品杯中,将样品杯放置到仪器中(图2)。现在,将样品加入到样品杯中(图3),测量头放置在起始位置(图4)。

仪器将自动启动,以预先设定的速度搅拌样品。软件会自动记录并显示有关时间和扭矩图谱/曲线的数据。

对于典型的面粉样品,可在1小时内完成大约10次测试。

原理

在面粉、全麦粉或面筋的溶液中,面筋可以通过搅拌动作先分离出来然后再聚集在一起。样品和所添加溶剂(水)量在整个测试过程中是恒定的。

样品温度和转速保持恒定,直到完成测试。

经过一段时间,(取决于面粉样品的特性)面筋发生聚集。形成一个均匀的面筋网络,导致扭矩曲线强劲增长。进一步的搅拌会破坏面筋网络,扭矩曲线会下降。所产生的扭矩曲线会具有典型的形状。

测试完成后,软件会自动评价结果。最重要的是曲线的峰值时间和最大峰值。强筋粉会显示短的峰值时间和高数值而弱筋粉会显示粉时间和低峰值,甚至无峰(饼干粉)。峰值时间的范围是60-600秒(1-10分钟)。

可以根据不同的峰值时间和最大峰值对面粉进行评级。

优点

- 快速完成测试(1-10分钟)
- 样品用量少(3-10克)
- 易于操作

新方法:

面粉快速测定方法

- 快速测定湿面筋含量、蛋白质含量、吸水率和W功值
- 测试时间少于5分钟
- 9克面粉和9克蒸馏水



图一



图二



图三



图四

面筋聚集仪

速度	0...3500转/分
PC端口	USB
电源	230伏 + N + PE; 50/60赫兹; 1.25安; 0.3千瓦 115伏 + PE; 50/60赫兹; 2.5安; 0.3千瓦
外形尺寸 (宽 x 高 x 深)	460 x 920 x 350毫米
重量	重约32公斤

MELCHERS 美最时

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. 49-55 · 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。