



国际谷物化学会标准
ICC 116、118
国际标准化组织标准
ISO 5529

沉降值测定仪 用于泽勒尼(Zeleny)沉降实验



规矩方圆，品质所依

沉降值测定仪



泽勒尼(Zeleny)实验所需的设备

- 摇床
- 自动定量给料装置
- 试管

操作简单便捷，摇床将用特定方式把8支试管按泽勒尼实验方法自动混合和摇振测试面粉。

四个配备声音、光学信号的精确计时器有效保证了沉降时间的准确性以及进行必要的校对

化学试剂 泽勒尼实验专用

- 异丙醇 (99 - 100%)
- 乳酸
- 溴酚蓝溶液

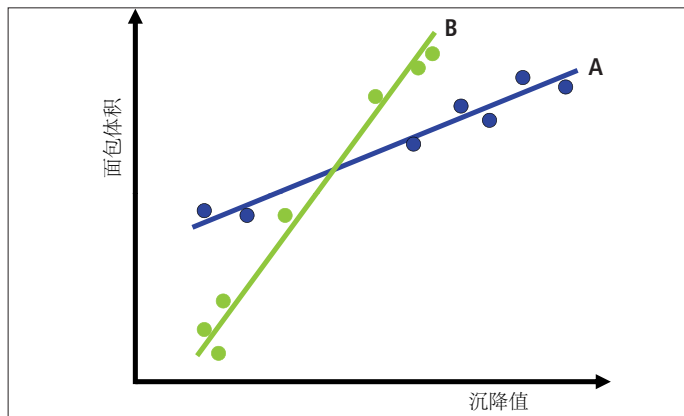
用泽勒尼方法进行泽勒尼沉降实验测定的样品制备。

沉降实验磨说明

本套仪器由布拉本德公司研发，专门用于制备泽勒尼(Zeleny)沉降实验所用样粉。

仪器的操作步骤十分便捷，依靠恒定的结果全自动磨和筛选并获得充分满足(Zeleny)沉降实验所需的样品出粉率、灰分含量和面粉的细度。

沉降实验磨的轴承由优质硬化钢制成一般情况下仪器磨损不会导致试验结果变化，面粉收集器中的圆筒筛覆盖了150μ的尼龙筛网。这包括面粉样品的污染与残留的样品



A 小麦: $420 + 3 \times \text{沉降值} + 10 \times \text{蛋白质} = \text{面包体积}$
B 小麦: $306 + 3 \times \text{沉降值} + 17 \times \text{蛋白质} = \text{面包体积}$

泽勒尼(Zeleny)沉降值测试实验

使用沉降实验磨粉机和摇床您就可以进行泽勒尼(ICC标准116、118, ISO标准5529)实验并获取可靠、有效的结果。

泽勒尼(Zeleny)沉降实验反映了面粉中面筋的数量和质量，可以可靠的预测面粉的

烘焙性能。测量乳酸溶液中絮凝的面筋，沉降的体积以毫升计算，由标准的时间间隔来决定，为预测面团特性，持气能力，校对误差以及烘焙产品的体积提供有价值的

数据。参考泽勒尼实验的数据即沉降值可以可靠的预测面粉及谷物的烘焙性能

摇床	
电源	1x 230 伏; 50/60 赫兹 + N + PE; 0.2 安
尺寸 (宽 x 高 x 深)	660 x 370 x 430 毫米
重量	净重约 10 公斤

沉降实验专用磨粉机	
处理量	约 100 克小麦/每3分
电源	3x 230 伏; 50/60 赫兹 + PE; 2.0 安 3x 400 伏; 50/60 赫兹 + N + PE; 1.1 安
尺寸 (宽 x 高 x 深)	380 x 620 x 610 毫米
重量	净重约50公斤



Brabender® GmbH & Co. KG

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



Brabender® 全世界均设有代理机构
2013 Brabender® GmbH & Co. KG

所有商标均为注册商标。随时会进行设计和技术参数的修改，恕不能个别另行通知。

MELCHERS



Melchers Techexport GmbH • www.melchers-techexport.com

Guangzhou Representation:

Tel : 0086 - 20-8666 8700

Fax: 0086 - 20-8667 7845

Contact Person: Mrs. Catherine Zeng

e-mail : zengshuping@gz.melchers.com.cn

Beijing Representation:

Tel : 0086 -10 -6525 7775 318

Fax: 0086 -10-6512 3505 / 6524 0444

Contact Person: Mrs. Xu Ping

e-mail : xuping@bj.melchers.com.cn