

- Leichte Handhabung
- Zeiteinsparung
  - Schnelle Testdurchführung (1-10 Minuten)
  - Schnelle Erkennung von ungeeignetem Material, dadurch Vermeidung von weiteren, zeitaufwändigen Messungen
- Geringer Materialeinsatz
  - Kleine Probengröße: ~3-10g
  - Ungeeignetes Material gelangt nicht in den Produktionsprozess, dadurch Vermeidung von Ausschuss
- Gewährleistung guter Mehl- und Endproduktqualität

**Vorteile**

**Brabender®**

**Qualität ist messbar.**



**Brabender® GmbH & Co. KG**

Kulturstr. 49-55 · D-47055 Duisburg  
Telefon: +49 203 7788-0  
food-sales@brabender.com  
www.brabender.com

**Kontaktieren Sie uns**

**GlutoPeak®**

**Schnellmethode zur Beurteilung der Glutenqualität**



## Anwendung

### Was misst der GlutoPeak®?

- Das Aggregationsverhalten von Gluten im Mehl
- Die Backeigenschaften des Mehls

### Warum ist das wichtig?

- Die Dehnungseigenschaften eines Teiges sind von der Glutenqualität im Mehl abhängig
- Elastizitätsmerkmale und Dehnungseigenschaften von Gluten geben Aufschluss über die Mehlqualität und die Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck
- Trocknungs- und Hitzeschädigungen bei Mehl und Trockenkleber können erkannt werden

## Amortisation

### Der Brabender® GlutoPeak® ermöglicht eine schnelle und einfache Getreideklassifizierung zur optimalen Preisfindung

Beispiel:

Angelieferte Menge Weizengetreide (Schiffsladung)	1.600 t
Preis Eliteweizen	168 €/t
Preis Brotweizen	152 €/t
<hr/>	
Differenz	16 €/t

## Amortisation

Fehlerhafte Beurteilung der Qualität / Verarbeitungseigenschaft von Getreide bzw. Mehl (16 €/t \* 1.600 t)

**= 25.600 €**

Aber: Nicht der Proteingehalt alleine ist ausschlaggebend für gute Verarbeitungseigenschaften