



Стандарт ICC № 116
Стандарт ICC № 118
Стандарт ISO № 5529

Седимат

Лабораторная мельница для
проведения седиментационного
теста по Зелени



КАЧЕСТВО МОЖНО ИЗМЕРИТЬ.

Седимат



Дополнительное оборудование для проведения теста по Зелени

- Вибрационный аппарат
- Автоматическое дозирование реактивов
- Цилиндр для встряхивания

В вибрационном аппарате происходит смешивание муки, подготовленной согласно методике Зелени в виде предписанных растворов, в цилиндрах для встряхивания (до 8 штук) и последующее встряхивание с заданной частотой. Четыре циферблата с установленными на них визуальными и звуковыми сигналами обеспечивают точное соблюдение времени выстаивания и седиментации.

Реактивы для проведения теста по Зелени

- Изопропиловый спирт (99 - 100%-ный)
- Раствор молочной кислоты
- Раствор бромфенола

Для автоматического производства муки экспериментального помола для дальнейшего проведения седиментационного теста по Зелени

Применение

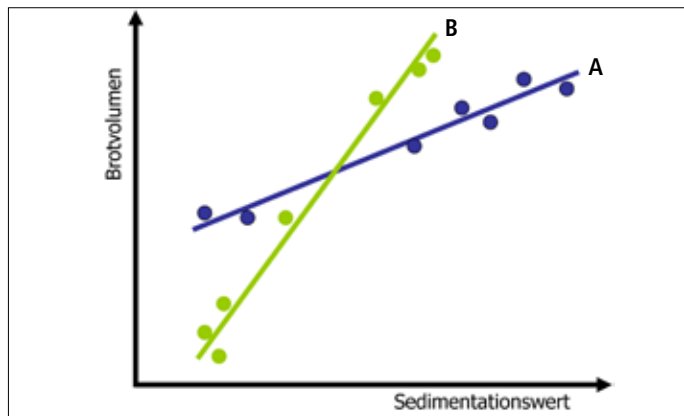
Мельница Sedimat была разработана компанией Brabender для подготовки проб зерна для дальнейшего проведения седиментационного теста по Зелени.

Мельница проста в эксплуатации и всегда даёт стабильные и хорошо воспроизводимые результаты благодаря полностью автоматическому помолу и просеиванию.

Выход продукции, содержание золы и степень помола соответствуют требованиям седиментационного теста по Зелени.

Вальцы Седимата изготовлены из высококачественной закалённой стали. Изменение результатов помола по причине износа вальцов в нормальном режиме эксплуатации исключено.

Обтянутое нейлоном (150 µ) круглое сито расположено в накопительной камере для муки, которая одновременно служит корпусом просеивающей установки. Таким образом не происходит смешения образца с остатками ранее перемолотой пробы.



Пшеница А: $420 + 3 \times \text{Седи} + 10 \times \text{Белок} = \text{Объём хлеба}$
Пшеница В: $306 + 3 \times \text{Седи} + 17 \times \text{Белок} = \text{Объём хлеба}$

Седиментационный тест по Зелени

Вместе с вибрационным аппаратом мельница Седимат представляет собой инструментальные условия для проведения седиментационного теста по Зелени (стандарт ICC № 116 и № 118, стандарт ISO № 5529) и является основой воспроизводимого проведения теста.

Седиментационный тест по Зелени определяет количество и качество клейковины в муке.

Тест основывается на замачивании белка в растворе молочной кислоты/изопропилового спирта. По истечении точно определённого времени выстаивания полученный объём седиментации, измеренный в мл, даёт информацию об ожидаемом качестве теста, газодерживающей способности муки, устойчивости теста во время брожения и об объёме выхода готовой выпечки.

Седиментационный тест позволяет делать уверенные прогнозы касательно пекарных свойств муки или зерна.

Вибрационный аппарат

| | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Подключение к сети | 1 x 230 В; 50/60 Гц + N + PE; 0,2 А |
| Габариты (Ш x В x Г) | 660 x 370 x 430 мм |
| Вес | около 10 кг нетто |

Седимат

| | |
|-----------------------------|--|
| Производительность | около 100 г пшеницы за 3 мин. |
| Подключение к сети | 3 x 230 В; 50/60 Гц + PE; 2,0 А 400 В; 50/60 Гц + N + PE; 1,1 А |
| Габариты (Ш x В x Г) | 380 x 620 x 610 мм |
| Вес | около 50 кг нетто |



ООО "Брабандер"

г. Казань, ул. Ягодинская, 25, Россия, 420032
Тел.: +7 843 233 46 66
ooo.brabender@brabender.ru
www.brabender.com



Представительства Brabender® по всему миру.
© 2017 Brabender® GmbH & Co. KG

Все товарные знаки зарегистрированы. Оставляем за собой право изменения дизайна и технологии без уведомления.