

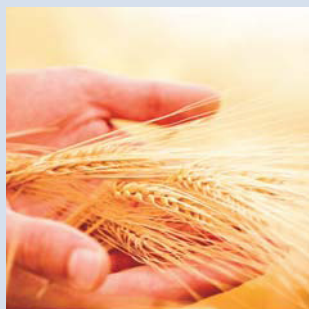
GlutoPeak

Innovativo strumento
per la classificazione delle farine
in base alla qualità del glutine



NOVITA' 2013

GlutoPeak



Grazie al GlutoPeak è possibile effettuare prove su:

- Farine integrali
- Farine
- Glutine vitale
- Farine di cottura

Metodo rapido affidabile e riproducibile.

Procedura di prova

La prova è semplice e facilmente spiegabile.

Si posiziona la pala nello strumento, si aggiungono 10 g. di solvente (acqua), si aggiunge il campione da testare, si aziona la testa di misura ed si avvia la prova.

Lo strumento parte in automatico e miscela il campione ad una velocità costante.

Al termine del test, il software elabora automaticamente i risultati.

Per campioni di farine comuni, si possono effettuare circa 10 prove in un'ora.

Principio

Durante il test, il campione, in presenza di acqua, è sottoposto ad un'intensa azione meccanica, data dalla velocità dell'elemento rotante. Tali condizioni permettono la formazione del glutine, facendo registrare un aumento di consistenza sino ad un picco massimo.

A causa dell'intenso sforzo meccanico, il glutine si rompe, facendo registrare una diminuzione della consistenza.

Il grafico ottenuto, rappresentato nella figura 5, mostra l'andamento della curva.

A prova conclusa il software valuta automaticamente i risultati e fornisce **due dati importantissimi**: il tempo al picco massimo e la massima altezza della curva.

Un glutine forte genera picchi di consistenza elevati, al contrario un glutine debole genera bassi picchi di consistenza.

Il tempo di apparizione del picco e la consistenza al picco massimo permettono di classificare le farine in diverse tipologie e dunque di definire la destinazione d'uso.

Vantaggi

- Velocità di esecuzione (1-10 minuti)
- Piccoli campioni (circa 3, 10 grammi)
- Di facile utilizzo



Fig.1



Fig. 2



Fig.3



Fig. 4



Fig. 5

GlutoPeak	
Profili di velocità	0...3500 min ⁻¹
Porta del PC	USB
Alimentazione	230 V+N+PE; 50/60 Hz; 1,25 A; 0,3 kW 115 V+PE; 50/60 Hz; 2,5 A; 0,3 kW
Dimensioni (W x H x D)	460 x 920 x 350 mm
Peso	circa 32 kg netti



Agente esclusivo per l'Italia di Brabender® GmbH & Co. KG
Belotti Strumenti S.r.l.

Via F.lli Bandiera, 8 - 20068 Peschiera Borromeo (MI)

Tel. +39 02 55308256 - Fax +39 02 55303267

www.belotti-online.it ✉ belotti.strumenti@belotti-online.it

