

Brabender®



ICC-标准No. 115/1
AACCC标准No. 54-21
ISO标准5530-1

Farinograph®-TS

便于用户操作的全球
标准化面粉品质测试



规矩方圆，品质所依



我们在面粉测试领域的长期经验中获得了效益以及形成了Brabender粉质仪的优点。

该仪器易于操作，可靠性、客观性以及重现性好，成为了世界上测定小麦粉和黑麦粉吸水性和混合特性最常用的仪器。

TS粉质仪的优点

- 空间要求低的紧凑型外罩
- 即插即用：即可使用
- 模块化设计，触屏可选
- 新Metabridge软件可发挥新用户界面功能多址：每次通过多个终端设备跟踪测试

应用

该仪器由一个速度连续控制的驱动装置和一个为搅拌待测试面团的附加的测量搅拌器共同组成。

对面粉品质及加工特性进行可靠且可重复的测定，在制粉和烘焙行业是一项基本要求，这样才能为多种烘焙和面条产品保证最佳和始终如一的面粉品质。

粉质图谱

粉质图谱显示所分析面粉的品质特。

吸水率：

在一定的面团稠度下，面粉的吸水率越高，每袋面粉可制备出的面团越多。

- 面粉吸水性越好，价格越高
- 面粉吸水稳定，可节省生产时间

面团形成时间：为制作出最佳面团的最佳搅拌时间。

- 最有效的搅拌时间和设置。
- 通过识别不同粒径或淀粉损伤来保证产品质量稳定。

稳定性：

稳定性越长，发酵的时间越长，所需的搅拌力越大

- 根据面团中面筋的特性确定最有利的应用方式

软化度：

弱化度越大，所需的发酵时间越短，面粉的持气性能越差。

粉质质量指数(FQZ)：

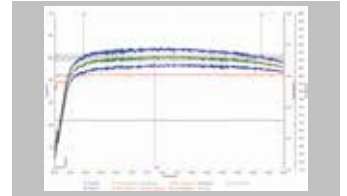
品质质量指数越大，面粉筋力越强。

个性化测试程序

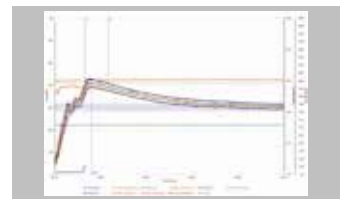
除了标准评估以外，该软件可根据特别要求调整相应的测试程序：

- 缩短测试时间和/或通过通过改变速度（0 - 200转/分）增加搅拌强度
- 可变面团搅拌强度和能量输入，适用于研究和开发应用
- 附加软件用于编程复杂的速度曲线，例如预混时速度较低而测量时速度不断增大或设置静置时间
- 评价非典型粉质图谱

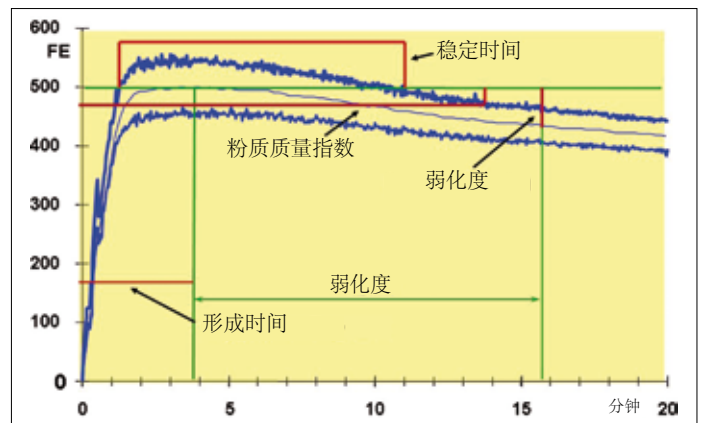
- 不同于典型粉质仪图谱的评价图



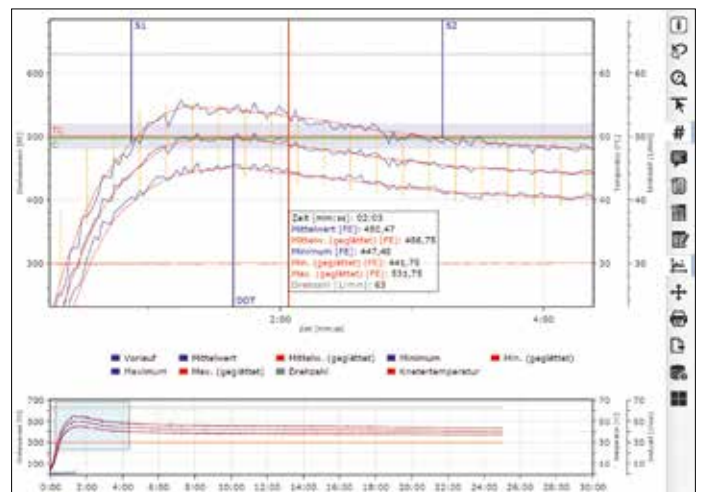
全麦面粉



黑麦面粉



示意图



粉质图谱，在Brabender MetaBridge®中可视化

Brabender MetaBridge



了解Brabender MetaBridge

新版软件具有操作简便直观的特点。登录后，用户可在开始界面上查看设备信息和计划操作。

测量、评价和管理功能

受益于新的和优化的功能：

- 用户访问权限的管理模式
- 中央测试管理局
- 实时跟踪带有结束时间指示的测试
- 记录、评估、打印并导出测试结果
- 交互式测量编辑

数据优点

- 自动测量数据
- 通过存储触摸模式易于操作
- 独立于终端设备和位置的测试跟踪
- 响应网页设计：自动地调整屏幕分辨率
- 随时使用，不需要安装
- 通过简单用户登录访问
- 支持平板电脑和智能手机触屏功能
- 支持同时从多个终端设备上跟踪测试
- 测试和数据的安全性：拒绝未经授权的访问



通过鼠标点击或触摸，用户可以选择通过颜色轻松区分的其中一块



MetaBridge可以通过平板电脑或智能手机来操作粉质仪。您可以从实验室、家庭办公室或在忙碌过程中跟踪测试结果。

Aqua-Inject加水装置

无需玻璃滴定管

Aqua-Inject加水装置是一台附加模块这个模块将和Brabender触屏式粉质仪一同使用，可用于揉面钵S 300中。

Aqua-Inject加水装置将提供

- 自动定量给水（0.3 - 2000毫升）
- 高重现性
- 在没有附加温控器的情况下，加水的精确温度控制。

优点

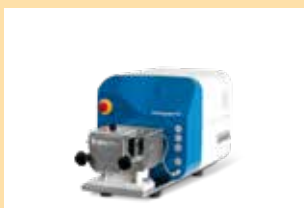
- 电子控制水温恒温为5度（带有外部恒温器）到50度（±0.2度）
- 高精度（小于0.1%）
- 加水水量（0.3 - 2000毫升）
- 无需玻璃滴定管
- 易于维修和清洁



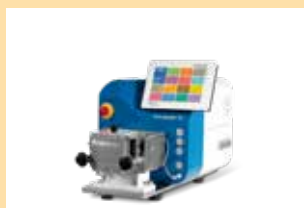
Farinograph-TS配置可能性

从基本版到舒适版都能配置你的理想粉质仪

屏幕配置



Farinograph-TS无触屏



Farinograph-TS带触屏

加水系统配置



Farinograph-TS带玻璃滴定管



Farinograph-TS附有加水装置

触屏式粉质仪

校准套件

用参考材料检查测量

避免抱怨、不必要的拒绝和信誉丧失。经常使用Brabender参考物料检查测量结果，以便确保可靠的测量数据。我们提供校正粉及对应测试图谱可将测量数据与标称测量值进行直接对比。

通过电话或电子邮件订购校准工具：

Phone: +49 203 7788-131
service@brabender.com

应用

根据说明手册准备测试，并将测试结果与所提供的参考曲线进行比较。如果数值在允许误差范围之内，说明设备数值以及所采用的应用程序值得信赖。如果数值在多次核实之后仍然超出允许误差范围，我们将与您一起查明原因，找到相应的解决方案。



三步评定系统

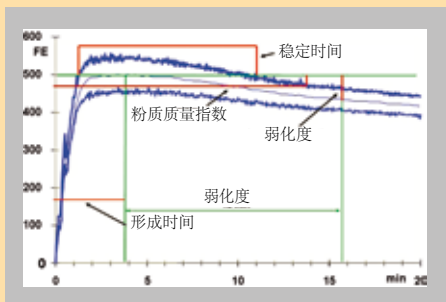
三步评定系统

Brabender三步评定系统能够在实验室范围内模拟烘焙产品的生产 - 一体化且以实践为基础：

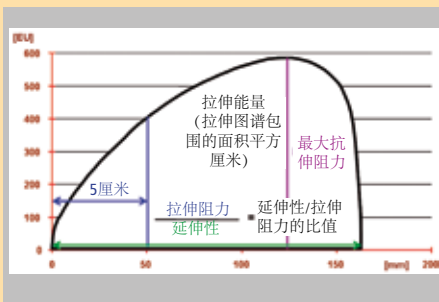
- 第1阶段 - 粉质仪提供面粉吸水率和面团揉混特性的相关信息
- 第2阶段 - 拉伸仪测定面团的拉伸性能
- 第3阶段 - 糊化仪测定淀粉的糊化特性和面粉中的酶活性

优点

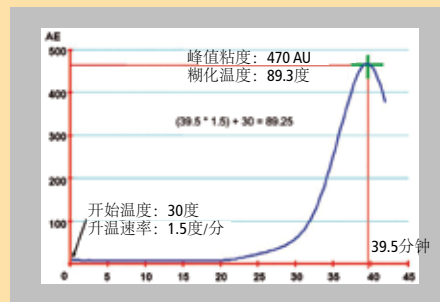
- 采用基于实践的方法来描述面粉特性
- 全球范围内的标准方法
- 优化原料供应和生产成本
- 针对高质量产品进行质量控制



粉质曲线



拉伸曲线



淀粉粘焙力曲线

触屏式粉质仪

最大扭矩值	20牛米
速度/速度图谱	0 - 200转/分钟
电源	1 x 230伏; 50/60赫兹 + N + PE; 5,2安 1 x 115伏; 50/60赫兹 + PE; 10,4安
接口	1x以太网连接; WiFi 1x HDMI连接
外形尺寸 (宽 x 高 x 深)	420 x 553 x 700毫米 (不带触摸屏)
重量	净重约45公斤 包括揉面钵S净重约63公斤
加水装置	净重约12公斤

触屏式粉质仪的配套揉面钵：



新揉面钵S 300: 超薄设计和低整体重量, 以及已提高的可用性。

揉面钵 S 300

- 用于ICC, AACC, ISO标准之粉质测试 (300克面粉)
- 用于制备拉伸试验的面团
- 可拆卸搅拌刀



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。