

Комплексный анализ качества по реологическим характеристикам теста в процессе замеса, нагрева и охлаждения.



Универсальность

Комплексный анализ качества зерна и муки по взаимодействию белка, крахмала, жиров и т.д. в процессе замешивания теста и температурных изменениях.

Многопрофильность

Единственный стандартный метод, обеспечивающий полный реологический анализ теста и имитирующий производственные процессы.

Простота

Система «Profiler» позволяет легко интерпретировать результаты и оптимизировать сырьё по шести основным параметрам качества.

ИСЧЕРПЫВАЮЩИЙ АНАЛИЗ

- ▶ Точный результат как для муки, так и для цельносмолотого зерна
- ▶ Идеально подходит для определения требований по качеству сырья на производственных линиях
- ▶ Анализ теста непосредственно на производстве



Mixolab измеряет консистенцию теста в процессе замеса и температурных вариациях.

► Принцип работы

Mixolab измеряет в реальном времени крутящий момент в Н*м и сопротивление теста производимое им проходя через тестомесильные органы прибора. Анализ консистенции теста позволяет получить информацию о :

- 1 Свойствах при замесе (ВПС, время образования, стабильность, разжижение клейковины...)
- 2 Качестве белковых соединений и их устойчивости при нагреве
- 3 Желатинизации крахмала
- 4 Активности амилазы
- 5 Ретроградации крахмала при остывании.

Встроенное программное обеспечение измеряет все параметры стандартной кривой и преобразует их в шесть индексов качества, которые можно легко использовать для определения критериев технологических условий:

- Индекс ВПС
- Индекс качества клейковины
- Индекс амилазы
- Индекс замеса теста
- Индекс вязкости
- Индекс ретроградации крахмала

Основные применения

- ▷ Контроль и оптимизация качества зерна и муки
- ▷ Оптимизация добавок и улучшителей муки
- ▷ Применение к разным типам злаковых и продуктам их переработки
- ▷ Профилирование производственных линий и выбор нужного сырья

► Достоинства

ПРОСТОТА

Полностью автоматизированный анализ, легко разбирающаяся тестомесилка, сверхбыстрая и простая очистка.

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Точный результат как для муки, так и для цельнозернового зерна. Имеются разнообразные протоколы анализа (пшеница дурум, клейковина, протеолитическая активность, и т.д.). Стандартный протокол «Simulator» для определения основных реологических свойств теста и получения результатов по Фаринографу®.

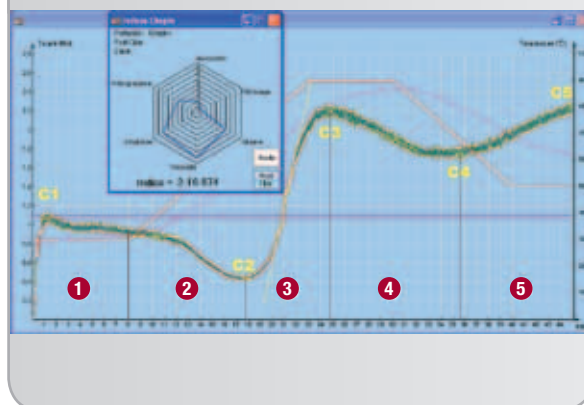
ГИБКОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Возможность создания персонализированных протоколов анализа с набором температурных режимов, скорости замешивания, добавлением жидкости, скоростью нагрева, охлаждения...). Данные возможности прибора будут полезны как для рутинного контроля качества зерна и муки, так и для новых разработок и углубленного анализа характеристик теста.

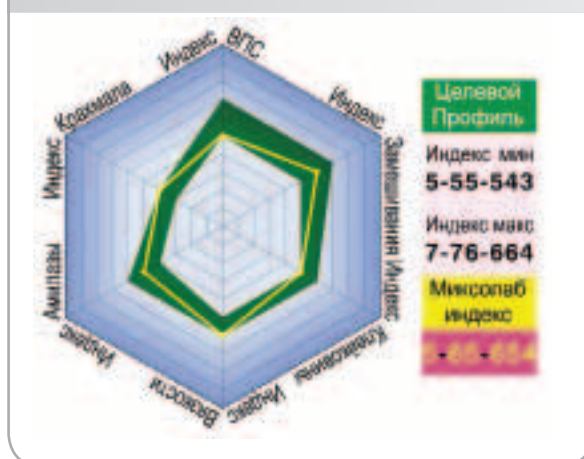
БЕЗОПАСНОСТЬ

Безопасная работа благодаря изоляции нагревающихся частей тестомесилки.

▼ Кривая Mixolab



▼ Profiler



▼ Технические характеристики

Питание	220/240 В – 50/60 Гц
Мощность	1000 Вт
Вес нетто	33 кг
Размеры (мм)	460 (Д) x 505 (Ш) x 270 (В)
Объем	0.06 м³
Информация по заказу : Код : 06201290 Наименование : Mixolab	