

ΑΜΥΛΟΓΡΑΦΟΣ-E Brabender GmbH & Co KG

Amylograph-E®

για τον καθορισμό των χαρακτηριστικών ζελατινοποίησης του αμύλου και της ενζυματικής δραστηριότητας (α-αμυλάση) του αλεύρου.

Εφαρμογή

Τα χαρακτηριστικά αρτοποιίας του αλεύρου εξαρτώνται κυρίως από τη ζελατινοποίηση του αμύλου και από τη δραστηριότητα των ενζύμων (α-αμυλάση) που υπάρχουν στο αλεύρι. Ο Αμυλογράφος-E μετράει σιτάρι, σίκαλη, καλαμπόκι (μαίς) και ρυζάλευρο και παρέχει για:

- Αξιολόγηση της ποιότητας του αλεύρου
- Καταλληλότητα του αλεύρου για διάφορες εφαρμογές
- Μέτρηση των χαρακτηριστικών αρτοποιίας των αλεύρων
- Αξιολόγηση ειδικών αλεύρων
- Έλεγχος της προσθήκης ενζύμων



Αρχή λειτουργίας

Ένα διάλυμα αλεύρου και απεσταγμένου νερού θερμαίνεται με μία σταθερή άνοδο θερμοκρασίας 1.5°C / min μέσα σε ένα περιστρεφόμενο δοχείο. Ανάλογα με το αυξανόμενο ιξώδες του διαλύματος εκτρέπεται ο αισθητήρας μέτρησης που βρίσκεται μέσα στο δοχείο. Η εκτροπή αυτή μετράται σαν ιξώδες σε σχέση με το χρόνο, δηλ σε σχέση με το ύψος της θερμοκρασίας και καταγράφεται απευθείας.

Αξιολόγηση:

- Έναρξη της ζελατινοποίησης [°C]
- Μέγιστο σημείο ζελατινοποίησης [AU=amylograph units/αμυλογραφικές μονάδες]
- Θερμοκρασία ζελατινοποίησης [°C]

Πλεονεκτήματα

Η χρήση του Αμυλογράφου-E παρέχει τα εξής πλεονεκτήματα:

- Η μορφή της καμπύλης παρέχει πρόσθετη πληροφορία
- Μπορεί να παρατηρηθεί κατά τη διάρκεια της δοκιμής η επίδραση των ενζύμων
- Καμπύλη αναφοράς

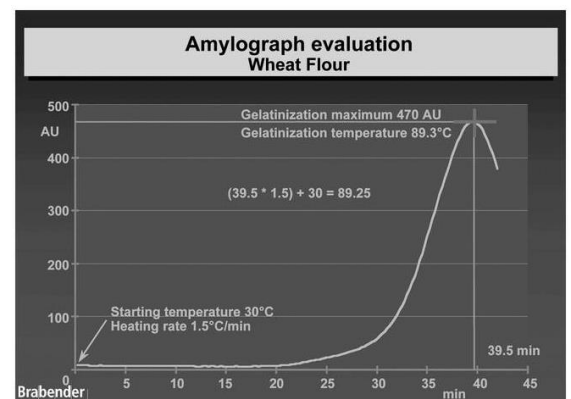
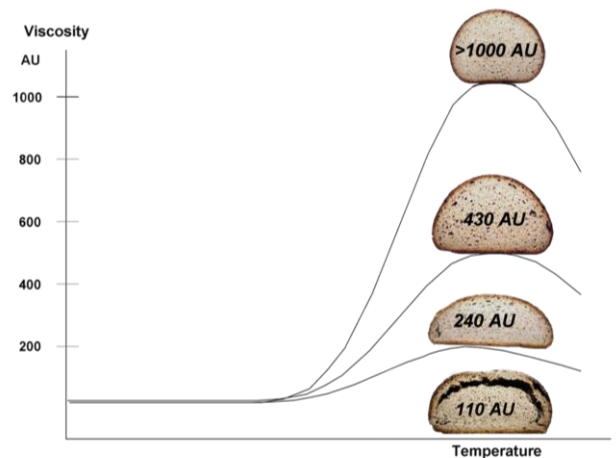
Διαστάσεις συσκευής (Π x Ύ x Β) Βάρος 490 x 890 x 400 mm περίπου 30 kg καθαρό

Κλίμακα αύξησης θερμοκρασίας

Τυποποιημένη : 1,5 °C/min

Ρυθμιζόμενη 0.1...3.0°C/min

Όγκος δείγματος Περίπου 550 ml Ταχύτητα ανάδευσης Τυποποιημένη 75 min⁻¹, ρυθμιζόμενη 0-300 min⁻¹



Brabender®