

MIXOLAB 2 CHOPIN TECHNOLOGIES

Η συσκευή Mixolab2 μετρά τα χαρακτηριστικά της ζύμης κατά τη διάρκεια της ανάμειξης και την ποιότητα του αμύλου και της πρωτεΐνης.

Είναι το βασικό εργαλείο το οποίο δίνει πλήρη πληροφόρηση για χαρακτηριστικά των αλεύρων και εικόνα για την αναμενόμενη συμπεριφορά του κατά το ζύμωμα αλλά και το ψήσιμο.

Η συσκευή αξιολογεί τη συνεκτικότητα της ζύμης κατά τη διάρκεια συνεχούς ανάμειξης και επιβάλλοντας αύξηση της θερμοκρασίας.

Με ένα μοναδικό τεστ, παίρνουμε μια ολοκληρωμένη ανάλυση της συμπεριφοράς της ζύμης όταν είναι κρύα (δραστηριότητα πρωτεΐνης) και όταν θερμαίνεται (δραστηριότητα αμύλου).

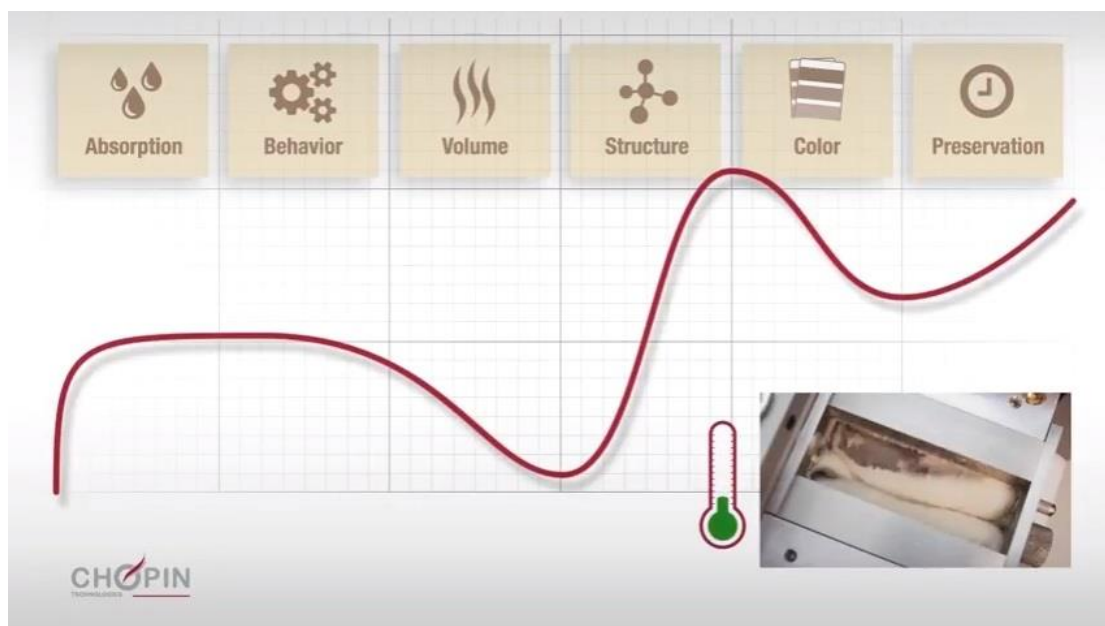
Το Mixolab συμμορφώνεται με τα standards ICC 173, AACC 54-60.01 and NF V03-765



Το λογισμικό δίνει δυνατότητα για ανάπτυξη διαφόρων πρωτοκόλλων και προφίλ για έρευνα και προσομοίωση σε σχέση με τη γραμμή παραγωγής.

Με το πρωτόκολλο Simulator μπορείτε να κάνετε δοκιμή παρόμοια επίσης του Φαρινογράφου, για συγκρίσιμα αποτελέσματα.

Μπορείτε να αναπτύξετε νέες συνταγές, να ελέγξετε την επίδραση συστατικών και πρόσθετων υλών καθώς και να προσδιορίσετε διαφορετική χρήση αλεύρου που δεν απαντά στα ζητούμενα χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την τελική του χρήση και τη διαδικασία παραγωγής (γραμμή παραγωγής).



Πληροφορίες γραφήματος:

1: Ανάπτυξη – Στην αρχή επίσης δοκιμής (σταθερή θερμοκρασία), προσδιορίζεται η δυνατότητα απορρόφησης σε νερό των αλεύρων και φαίνονται οι ιδιότητες επίσης ζύμης κατά τη διάρκεια επίσης ανάμειξης (σταθερότητα).

2: Protein reduction (α)

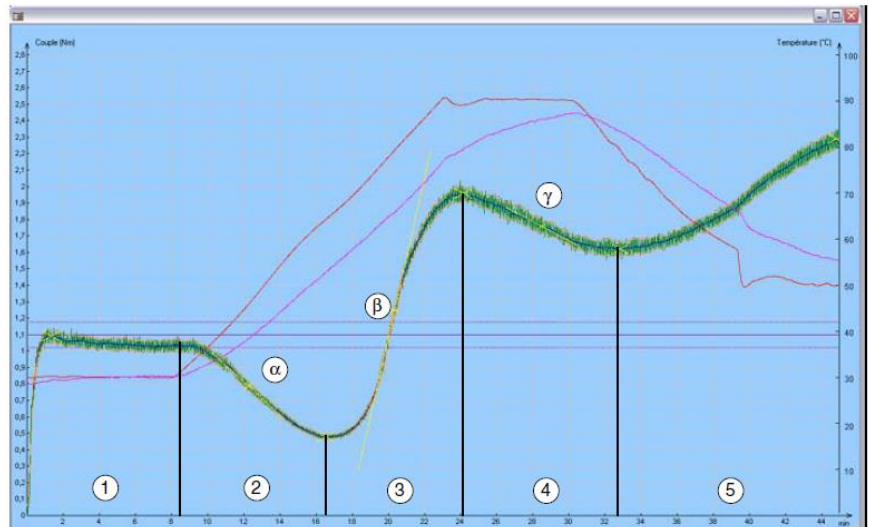
Όταν η θερμοκρασία

αυξάνεται, μειώνεται η συνεκτικότητα της ζύμης. Η ποιότητα της πρωτεΐνης καθορίζει πόσο θα μειωθεί η συνεκτικότητα.

3: Ζελατινοποίηση του Αμύλου (β) – Από μια συγκεκριμένη θερμοκρασία και μετά, συμβαίνει η ζελατινοποίηση του αμύλου οπότε και παρατηρείται μια αύξηση στη συνεκτικότητα της ζύμης. Η ποιότητα του αμύλου και σε κάποιες περιπτώσεις τα πρόσθετα, καθορίζουν την αύξηση της συνεκτικότητας.

4: Δράση Αμυλάσης (γ) Η αξία της συνεκτικότητας όταν ξαναπέφτει η θερμοκρασία εξαρτάται σε ένα βαθμό από την ενδογενή ή πρόσθετη δραστηριότητα επίσης αμυλάσης. Όσο μεγαλύτερη είναι η μείωση επίσης συνεκτικότητας, τόσο μεγαλύτερη είναι η αμυλασική δραστηριότητα.

5: Επαναδιάταξη του αμύλου Όταν κρυώνει η ζύμη, το άμυλο υποχωρεί και η συνεκτικότητα αυξάνεται. Μερικά χημικά επιδρούν στο φαινόμενο και περιορίζουν τη σημαντικότητά του, οπότε και διασφαλίζουν ένα τελικό προϊόν πιο ευέλικτο.



MIXOLAB Profiler

Το *Mixolab Profiler* είναι ιδανικό εργαλείο για το χαρακτηρισμό των αλεύρων και ένα απαραίτητο όργανο ποιοτικού ελέγχου, καθώς βασίζεται σε μια ενδεδειγμένη ανάλυση του αλεύρου, των συστατικών του και επίσης δράσης επίσης, επίσης η πρωτεΐνη, το άμυλο, το λίπος, τα ένζυμα. Η ποιότητα του αλεύρου κρίνεται με βάση το τελικό προϊόν. Το *Mixolab Profiler* δίνει τη δυνατότητα να χαρακτηρίσουμε το αλεύρι ανάλογα με το σκοπό χρήσης του χρησιμοποιώντας 6 θεμελιώδη στοιχεία.

1. Δείκτης απορρόφησης σε νερό: απόδοση ζύμης.
2. Δείκτης ανάμειξης: αντιπροσωπεύει την αντίσταση του αλεύρου στην ανάμειξη.
3. Δείκτης gluten+: παρουσιάζει τη δύναμη επίσης πρωτεΐνης.
4. Δείκτης ιξώδους: Το ιξώδες σε μεγάλη θερμοκρασία βασίζεται στα χαρακτηριστικά του αμύλου και στη δραστηριότητα επίσης αμυλάσης.
5. Δείκτης Αμυλάσης: Η αντίσταση επίσης αμυλάσης δίνει διάφορες πληροφορίες συμπεριλαμβανομένου και του ποσοστού φύτρας στο σπόρο.
6. Δείκτης retrogradation (επαναδιάταξη του αμύλου): δίνει σημαντικές πληροφορίες για τη διάρκεια ζωής του προϊόντος.

