

GLUTOPEAK BRABENDER GmbH & Co KG

Με πολλή γρήγορη διαδικασία δοκιμής, το GlutoPeak μετράει την ποιότητα της γλουτένης σε αλεύρι, σε ολικής, σε ξηρή γλουτένη και μείγματα αρτοποιήσης. Τα αποτελέσματα μας εφοδιάζουν με αποδείξεις για την καταλληλότητα του αλεύρου για διαφορετικούς σκοπούς.

Αρχή Δοκιμής

Αναμειγνύοντας με σταθερή ταχύτητα ένα εναιώρημα (χυλό) αλεύρου ή αλεύρου ολικής άλεσης ή ξηρή γλουτένη, η γλουτένη θα διαχωρισθεί και θα συσσωματωθεί.

Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα (εξαρτώμενο από τις ιδιότητες του δείγματος αλεύρου), η γλουτένη σχηματίζει ένα ομοιόμορφο πλέγμα, που παρουσιάζεται ως ισχυρή άνοδος της καμπύλης ροπής στρέψης.

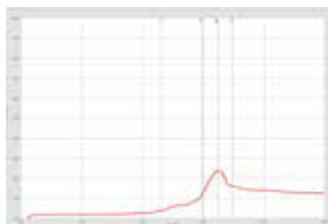
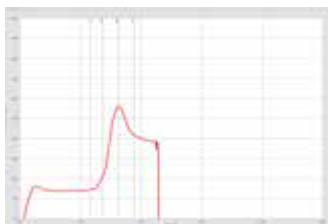
Περαιτέρω ανάμειξη καταστρέφει το πλέγμα και η καμπύλη ροπής στρέψης μειώνεται.

Η θερμοκρασία και η ταχύτητα παραμένουν σταθερές καθ' όλη τη διάρκεια δοκιμής η οποία διαρκεί λιγότερο από 10 λεπτά.

Μετά την δοκιμή, το λογισμικό αυτόματα αξιολογεί τα αποτελέσματα. Το σημαντικότερο σημείο είναι ο χρόνος κορυφής (ο χρόνος που η δοκιμή φθάνει στο μέγιστο σημείο ροπής στρέψης) και το μέγιστο ύψος της καμπύλης.

Μια δυνατή γλουτένη δείχνει μικρούς χρόνους κορυφής με υψηλές κορυφές, ενώ η αδύνατη γλουτένη δείχνει αργούς χρόνους συσσωμάτωσης με χαμηλές κορυφές ή ακόμη και χωρίς καθόλου κορυφές (άλευρα για μπισκότα).

Οι περιοχές των χρόνων κορυφής είναι μεταξύ των 60 και 600s (s=seconds=δευτερόλεπτα) ήτοι 1-10min (λεπτά). Τα άλευρα μπορούν να κατηγοριοποιηθούν ανάλογα με τους διαφορετικούς μέγιστους χρόνους κορυφής και τα διαφορετικά μέγιστα ύψη κορυφής



Τυπικές καμπύλες αλεύρου για ψωμί, κέικ και βάφλα

Brabender[®]