

RHEO F4 CHOPIN TECHNOLOGIES

Έλεγχος των χαρακτηριστικών της ζύμης σας κατά την ωρίμανση

Η ωρίμανση της ζύμης είναι ένα κρίσιμο στάδιο της πολύπλοκης διαδικασίας παραγωγής ψωμιού και αρτοσκευασμάτων. Η ωρίμανση της ζύμης ξεκινάει μόλις προστεθούν οι ουσίες που θα την βοηθήσουν να φουσκώσει, και τελειώνει με το ψήσιμο. Ο όγκος των τελικών προϊόντων εξαρτάται τόσο από την ικανότητα της ζύμης να παράξει διοξείδιο του άνθρακος, όσο και την ικανότητά της να συγκρατήσει αυτό το αέριο καθώς αναπτύσσεται.

Η συσκευή Rheo F4 σας επιτρέπει να αξιολογήσετε και να παρακολουθήσετε αυτά τα σημαντικά χαρακτηριστικά της ζύμης κατά την ωρίμανση.

Κάθε 45 δευτερόλεπτα το Rheo F4 μετράει την πίεση που δημιουργείται μέσα στο αεροστεγές και με σταθερή θερμοκρασία δοχείο όπου έχει τοποθετηθεί η ζύμη.

Η συσκευή στη συνέχεια προσδιορίζει την συνολική παραγωγή αερίων σε σχέση με την δραστηριότητα της μαγιάς και την απώλεια CO₂ από την ζύμη, δλδ τους πόρους που διαθέτει, που ίσως εμφανιστούν νωρίτερα ή αργότερα κατά την διαδικασία, και συνδέονται στενά με την ποιότητα του πλέγματος πρωτεϊνών.

Στο τέλος της δοκιμής, αισθητήρας στο επάνω μέρος της συσκευής δείχνει την ανάπτυξη και τη σταθερότητα που είναι σημαντική πληροφορία για να καθορίσει κάποιος την καλύτερη χρονική στιγμή ψησίματος.

Χάρη σε αυτή τη δυνατότητά του πληροφόρησης το RHEO F4 γίνεται ένα πολύτιμο εργαλείο για τις αρτοποιιομηχανίες που χρησιμοποιούν μαγιά για τα προϊόντα τους, όπως το ψωμί, τα μπριός, το πανετόνε κλπ.

Το RHEO F4 δίνει τη δυνατότητα να αξιολογηθεί επακριβώς η επίδραση των προσθέτων όπως πχ καθαρή γλουτένη, ασκορβικό οξύ, κυστεΐνη κλπ. καθώς και την συγκεκριμένη δράση των ενζύμων, όπως η αμυλάση, στην ανάπτυξη και ωρίμανση της ζύμης (στοφαρισμα).

Η συσκευή κατασκευάζεται στη Γαλλία και είναι η μόνη συσκευή στον κόσμο που δίνει τη δυνατότητα στο χειριστή να καθορίσει την παραγωγή και την συγκράτηση CO₂ συν τον όγκο και την αντοχή της ζύμης κατά την ωρίμανση με μία μοναδική δοκιμή.

Το RHEO F4 είναι επίσης κατάλληλο για την ανάπτυξη προϊόντων χωρίς γλουτένη όπου τα προβλήματα με τον όγκο και τη σταθερότητα κατά το ψήσιμο είναι ιδιαίτερα πολύπλοκα.

