

Определение свойств теста в процессе замеса, а также качества белка и крахмала.



Комплексный анализ

- Это единственный стандартизированный прибор, позволяющий выполнить комплексный анализ теста в процессе увеличения температуры

Универсальность

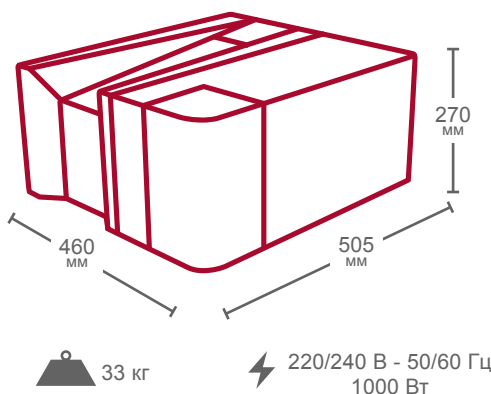
- Легкая настройка протоколов анализа в соответствии с потребностями пользователя для различных зерновых культур, цельнозерновой муки или теста с отбором проб непосредственно с производственной линии

Легкая классификация

- Система "Profiler" обеспечивает легкую классификацию анализируемого образца на основании шести критериев: водопоглощающей способности, поведении теста в процессе замеса, глютена, вязкости, активности амилазы и ретроградации крахмала

Протокол Simulator

- Полученные результаты полностью сопоставимы с результатами анализа при помощи фаринографа (Farinograph®)



Соответствует стандартам
ICC 173/1 ; AACC 54-60-01 ; NF V03-765 ; ISO 17718:2013 ; GOST R 54498-2011



Общее время анализа : **45 минут**
Время оператора : **5 минут**

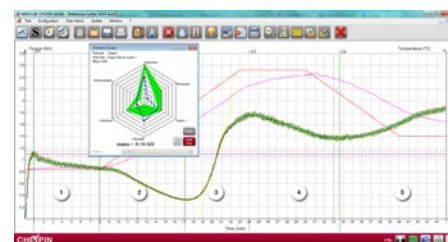
Принцип измерения

Mixolab анализирует консистенцию теста под воздействием замеса и изменения температуры. Прибор определяет качество белка и крахмала, используя образец муки весом 50 граммов.

Стандартный протокол Mixolab

Стандартный протокол "Chopin +" обеспечивает анализ:

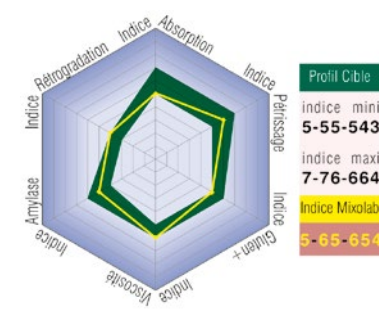
1. Поведения теста в процессе замеса (влажность, время образования, стабильность и т.д.)
2. Качества белка
3. Клейстеризации крахмала
4. Активности амилазы
5. Ретроградации крахмала



Протокол Mixolab Profiler

Интегрированное программное обеспечение измеряет каждый из параметров стандартного графика и пересчитывает их в шесть показателей качества:

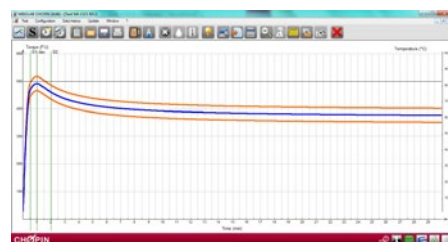
Тип показателя	Значения	Важность: чем выше показатель, тем...
ВОДОПОГЛОЩАЮЩАЯ СПОСОБНОСТЬ	От 0 до 9	... больше воды впитывает мука
ЗАМЕС		... выше стабильность муки при замесе
ГЛЮТЕН +		... выше термостойчивость глютена
ВЯЗКОСТЬ		... выше вязкость теста при нагреве
АМИЛАЗА		... ниже активность амилазы
РЕТРОГРАДАЦИЯ		... короче срок хранения продукта



Протокол Mixolab Simulator - Новинка

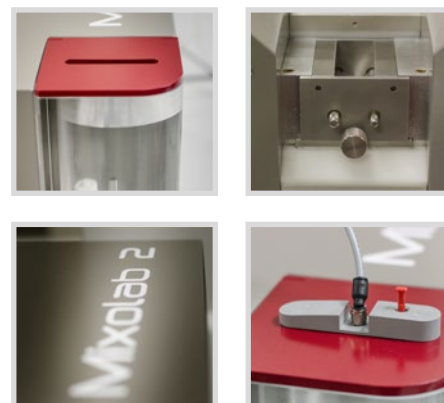
Протокол Simulator отображает преобразованный график фаринографа и выдает результаты, которые полностью соответствуют результатам анализа при помощи фаринографа:

- Водопоглощающая способность
- Время образования теста
- Стабильность
- Степень разжижения



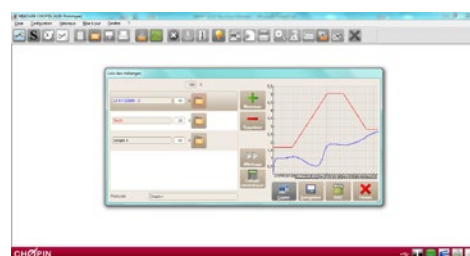
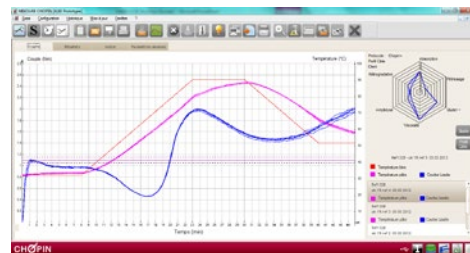
Надежный, инновационный и эффективный прибор

- Точная автоматическая регулировка температуры в тестомесе (макс.: 90°C)
- Надежный, легко очищаемый тестомес из алюминия/нержавеющей стали
- Съёмный резервуар для воды, который быстро и легко чистить
- Автоматическая быстрая и точная подача воды (+/- 0.02 мл).
- Возможность настройки поэтапной подачи воды (ёмкость насоса: 75 мл)
- Полная электронная калибровка всех точек измерения на кривой Chopin+ (температура и крутящий момент) для более высокой точности результатов анализа



Простое, универсальное и интуитивно понятное программное обеспечение - Новинка

- Показатель стабильности при определенной температуре определяет устойчивость теста при повышении температуры (в дополнение к стандартному значению стабильности при замесе)
- Возможность выполнения протоколов с изменением температуры (макс.: 90°C)
- И скорости замеса (макс. 250 об./мин.), например, для моделирования этапа расстойки
- Функция “Расчет смесей” позволяет создавать и сохранять расчетные кривые на основе ранее полученных результатов
- Функция “Расчет добавок” обеспечивает визуализацию оптимального количества требуемой добавки
- Функция автоматического расчета в конце каждого анализа, отображающая результаты расчета по “предиктивным формулам”, например, объема выпеченного изделия
- Интегрированное меню “Контрольный график” для отслеживания точности измерения прибора
- Автоматический анализ C1 для определения потенциала гидратации муки менее чем за 8 минут
- Экспорт полученных результатов форматах .csv или .xls
- Встроенные обучающие видео-ролики



Правильное решение для

Селекционеров

- Селекционный отбор поколений F4-F5

Мукомольных предприятий

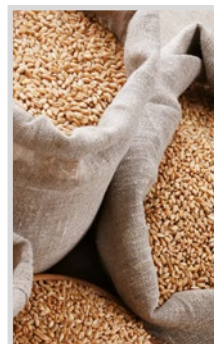
- Анализ муки в месте доставки
- Определение наличия вредителей в зерне
- Оптимизация помоловых партий и мучных смесей
- Подготовка муки для конечного использования путем точного дозирования добавок
- Анализ различных потоков помола
- Оценка воздействия поврежденного крахмала

Хлебопекарных предприятий

- Проверка качества полученных партий муки
- Изучение реологических свойств муки с высоким содержанием клетчатки
- Разработка безглютеновых продуктов
- Изучение цельнозерновых смесей

Всех

- Оптимизация технических условий заказчика и контроля качества



Примеры применения

- Анализ различных сортов пшеницы (анализ муки или размолотого зерна)
- Анализ муки различных видов (пшеница мягкая, пшеница твердая, ячмень, рожь, рис, кукуруза, кинва, маниок и т.д.)
- Анализ воздействия различных добавок (энзимов, глютенa, эмульгаторов, протеазы, липазы, цистеина, амилазы) или ингредиентов (солей и заменителей, сахаров, жиров)
- Анализ воздействия клетчатки на поведение теста
- Оценка воздействия поврежденного крахмала
- Анализ образцов теста, отобранных непосредственно с производственной линии
- И многое другое!

Более подробный перечень сфер применения Вы найдете в руководстве Mixolab Applications, которое доступно на нашем сайте www.chopin.fr/ru



Преимущества

Комплексный анализ

Комплексный анализ теста во время цикла нагревания и охлаждения

Стандартизированный

Соответствует стандартам ISO ICC173/1, AACC 54-60-01, NF V03-765, NFV03-764, ГОСТ Р 54498-2011

Простой в эксплуатации

Автоматическое добавление воды; съемные смешивающие насадки легко очищаются

На дисплее регулярно отображаются сообщения о необходимом профилактическом техническом обслуживании

Удобный для пользователя

Компьютерное управление обеспечивает сопоставимость результатов измерения Программное обеспечение доступно на 12 языках

Универсальность

Работает как с мукой, так и с размолотым зерном Настраиваемые протоколы

Возможность настройки

Используется для контроля качества и для научно-исследовательских работ

