

Brabender 3단계 시스템

밀가루 및 반죽 분석기

전체 공정을 아우르는 표준
밀가루 시험을 통해 완벽한
베이킹을 경험해 보세요



자세히 알아보기



1단계

Brabender FarinoGraph

수분 흡수율 및 반죽 강도를 예측
반죽의 혼합 특성과 유변학적
거동을 규명함으로써 안정적이고
재현성 높은 반죽 성능을 확보하며,
신뢰할 수 있는 고품질 베이킹의
기반을 제공합니다.



2단계

Brabender ExtensoGraph

베이킹 전의 반죽 거동을 파악
설정된 휴지 시간 후 반죽의
저항성과 신장성을 측정하여 발효
및 성형 공정을 시뮬레이션합니다.
베이킹 성능(빵 부피)에 대한
지표를 제공합니다. 글루텐 강도,
가스 유지력, 첨가제의 효과를
정확하게 평가할 수 있습니다.



3단계

Brabender Amylograph-E

겔화 및 효소 활성 제어
실제 베이킹 조건에서 전분의
겔화와 α -아밀레이스의 활성을
모니터링하여, 끈적한 크럼, 부피
저하, 불균일한 갈변을 방지합니다.

완벽한 빵은 완벽한 밀가루에서 시작됩니다

Brabender 3단계 시스템은 반죽이 오븐에 들어가기 전부터 베이킹 성능을 예측하고 일관성을 보장합니다. 혼합, 발효, 베이킹 과정 전반에서 밀가루의 거동을 파악할 수 있도록 실제 제빵 조건을 시뮬레이션합니다. Brabender FarinoGraph, Brabender ExtensoGraph, Brabender Amylograph-E를 결합한 완전히 표준화된 시스템을 통해 수분 흡수부터 반죽의 신장성, 효소 활성에 이르기까지 밀가루의 성능에 대한 전체적인 정보를 제공합니다.

주요 이점

- 생산 단계 전반에 걸쳐 일관되게 제어함으로써 고품질 제빵 및 파스타 제품을 구현
- 실제 제빵 조건을 반영한 현실적인 시뮬레이션
- 표준을 준수하여 전 세계적으로 비교 가능한 결과
- Brabender Units를 기반으로 한 보편적 기준
- 원자료 조달 및 전체 생산 공정에서의 비용 절감

밀가루부터 완제품까지의 완전한 제어

진정한 제어란 반죽 발달의 모든 단계를 이해하는 것입니다. 3단계 시스템은 혼합, 신장, 가열 분석을 하나로 통합하여 밀가루 품질을 전반적으로 파악할 수 있게 합니다. 그 결과, 최적화된 레시피, 추적 가능한 공정, 또한 재현성 높은 우수한 결과를 제공합니다.

모든 데이터를 취급할 수 있는 하나의 소프트웨어 - MetaBridge

Brabender MetaBridge 소프트웨어는 세 가지 기기를 하나의 디지털 워크플로로 연결합니다. 어떤 장치에서든 실시간으로 결과를 확인, 비교, 분석할 수 있어, 밀가루의 입고부터 완제품 출하에 이르기까지 추적 가능한 품질 관리를 보장합니다.

신뢰할 수 있는 제품 품질을 위해, 모든 관련 밀가루 및 반죽 표준을 충족합니다:

- ICC 114/1, 115/1, 126/1
- AACCI 22-10.01, 54-10.01, 54-21.02
- ISO 5530-1, 5530-2, 7973
- ... 그 외