

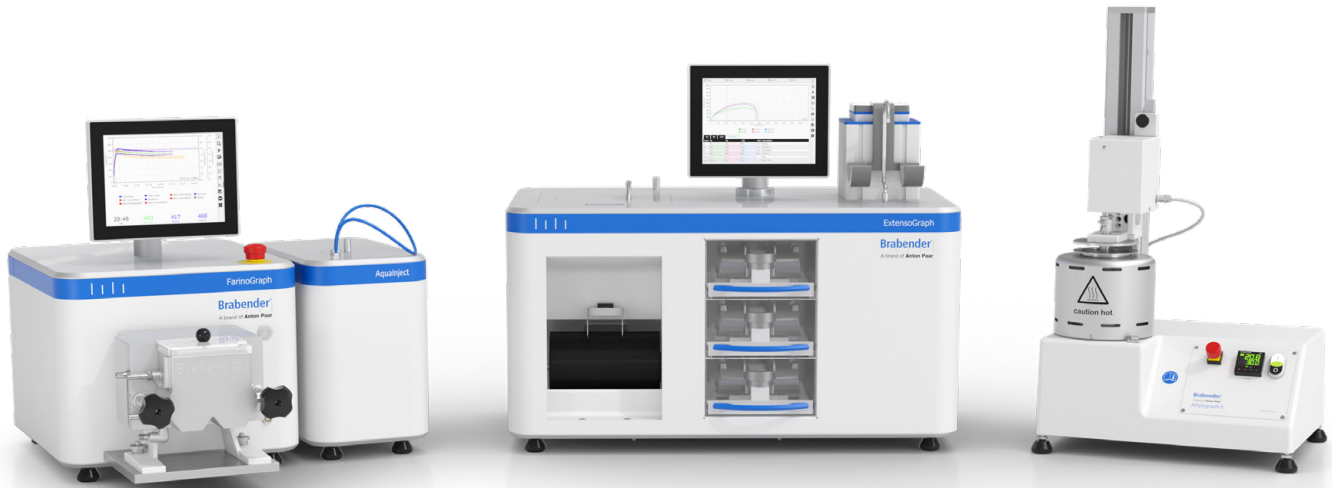
# Brabender 3단계 시스템

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  $\alpha$ -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
- 원재료 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