

3-fazowy system Brabender

Analizatory mąki i ciasta

Perfekcyjne wypieki
dzięki kompleksowemu
testowaniu mąki
w zgodności z normami.



Dowiedz się
więcej



Faza 1

Brabender FarinoGraph

Zbadaj wodochłonność i wytrzymałość ciasta

Oznacz właściwości wyrabiania oraz zachowanie reologiczne, zapewnij stabilne, powtarzalne właściwości ciasta – podstawę niezawodnego pieczenia najwyższej jakości.

Faza 2

Brabender ExtensoGraph

Poznaj zachowanie ciasta przed pieczeniem

Zmierz opór i rozciągliwość ciasta po ustalonym czasie spoczynku, aby symulować proces fermentacji i formowania. Zyskaj wskazówki dotyczące wydajności pieczenia (objętości chleba). Oceń siłę glutenu, zdolność retencji gazów i wpływ dodatków.

Faza 3

Brabender Amylograph-E

Kontroluj żelatynizację i aktywność enzymów

Monitoruj żelatynizację skrobi i aktywność α -amylazy w rzeczywistych warunkach pieczenia, aby zapobiec lepkiemu miękiszowi, niskiej objętości i nierównomiernemu przyrumienieniu.

Doskonały chleb z doskonałej mąki

3-fazowy system Brabender pozwala przewidzieć wydajność pieczenia i zapewnić spójność, zanim jeszcze ciasto trafi do pieca. Symuluje rzeczywiste warunki piekarnicze oraz zachowanie mąki podczas mieszania, fermentacji i pieczenia. Połączenie urządzeń Brabender FarinoGraph, Brabender ExtensoGraph i Brabender Amylograph-E umożliwia stworzenie w pełni znormalizowanego systemu, który zapewnia pełny obraz wydajności mąki – od wodochłonności po właściwości rozciągania ciasta i aktywność enzymatyczną.

Kluczowe korzyści

- Spójna kontrola na wszystkich etapach produkcji pieczywa i makaronów
- Realistyczna symulacja warunków piekarniczych
- Porównywalne wyniki oparte na światowych standardach
- Uniwersalne odniesienie w jednostkach Brabender
- Niskie koszty zakupu surowców i procesu produkcji

Pełna kontrola: od mąki do produktu końcowego

Prawdziwa kontrola oznacza zrozumienie każdej fazy rozwoju ciasta. 3-fazowy system łączy analizę mieszania, rozciągania i podgrzewania, zapewniając pełny wgląd w jakość mąki. Rezultat stanowią zoptymalizowane receptury, identyfikowalne procesy i doskonałe, powtarzalne wyniki.

Jedna platforma do obsługi wszystkich danych – MetaBridge

Oprogramowanie Brabender MetaBridge łączy wszystkie trzy urządzenia w jeden cyfrowy schemat pracy. Przeglądaj, porównuj i analizuj wyniki w czasie rzeczywistym z dowolnego urządzenia, zyskaj znormalizowaną, identyfikowalną kontrolę jakości – od mąki do gotowego produktu.

Uwzględnij wszystkie istotne normy dotyczące mąki i ciasta:

- ICC 114/1, 115/1 i 126/1
- AACCI 22-10.01, 54-10.01 i 54-21.02
- ISO 5530-1, 5530-2 i 7973
- oraz wiele innych