

Brabender 3段階システム

小麦粉・生地分析装置

全工程にわたる規格に準拠した
小麦粉試験により、
完璧な焼き上がりを実現。



詳細はこちら



第1段階

Brabender FarinoGraph

吸水率と生地強度を予測

生地の捏ね特性とレオロジー挙動を測定し、安定した再現性の高い生地パフォーマンスを確保します。これは信頼性の高い高品質な焼き上がりの基盤となります。

第2段階

Brabender ExtensoGraph

焼成前に生地挙動を解明

所定の寝かせ時間後の生地抵抗性と伸長性を測定し、発酵と成形のシミュレーションを行います。焼き上がり（パンの体積）に関する指標を得ることができます。グルテン強度、ガス保持性、添加物効果の正確な評価が可能です。

第3段階

Brabender Amylograph-E

糊化と酵素活性を制御

実際の焼成条件下でデンプンの糊化と α -アミラーゼ活性を監視し、クラムのべたつき、体積不足、焼き色のムラを防ぎます。

完璧なパンは完璧な小麦粉から

Brabenderの3段階システムでは、生地をオーブンに入れる前であっても、焼き上がりを予測し、一貫性を確保することができます。実際の製パン条件が再現され、混練・発酵・焼成の各工程での小麦粉の挙動が明らかになります。この完全に標準化されたシステムは、Brabender FarinoGraph、Brabender ExtensoGraph、Brabender Amylograph-Eの各装置を組み合わせたもので、吸水率から生地の伸長性、酵素活性に至るまで、小麦粉のパフォーマンスを包括的に評価できます。

- 高品質なベーカリー・パスタ製品の全製造工程にわたる一貫した管理
- 現実的な製パン条件のシミュレーション
- 規格に準拠した、世界的に比較可能な測定結果
- B.U.（ブラベンダーユニット）による普遍的な基準
- 原材料調達と製造全体におけるコスト削減

小麦粉から最終製品までの完璧な管理を実現

真の管理とは、生地づくりのあらゆる段階を理解することを意味します。3段階システムでは、混練・伸展・加熱の各分析を統合し、小麦粉の品質を包括的に把握します。その結果、最適化されたレシピ、追跡可能な工程、そして優れた再現性のある成果が得られます。

あらゆるデータを統合するソフトウェア – MetaBridge

BrabenderのMetaBridgeソフトウェアは、3台の装置すべてを単一のデジタルワークフローで接続します。あらゆるデバイスからリアルタイムで結果を閲覧・比較・分析でき、小麦粉の受入れから最終製品の出荷に至るまで、標準化された追跡可能な品質管理を実現します。

信頼できる装置品質を実現するため、小麦粉・生地の関連規格をすべて網羅：

- ICC 114/1、115/1、126/1
- AACCI 22-10.01、54-10.01、54-21.02
- ISO 5530-1、5530-2、7973
- ...ほか