

Brabender 3 Fazlı Sistem

Un ve Hamur Analiz Cihazları

Tam proses, standartlara uygun un testi ile pişirme mükemmelliğine ulaşın.



Daha fazla bilgi



Faz 1

Brabender: FarinoGraph

Su emilimini ve hamur mukavemetini tahmin edin

Hamurun yoğurma özelliklerini ve reolojik davranışını belirleyerek istikrarlı, tekrarlanabilir hamur performansı sağlar; güvenilir, yüksek kalitede pişirme için temel oluşturur.

Faz 2

Brabender ExtensoGraph

Pişırmeden önce hamur davranışını ortaya çıkarın

Fermantasyon ve şekillendirmeyi simüle etmek için belirlenen dinlenme sürelerinden sonra hamur direncini ve uzayabilirliğini ölçer. Pişirme performansı (ekmek hacmi) hakkında göstergeler sunar. Gluten mukavemeti, gaz tutma ve katkı etkilerinin doğru değerlendirilmesini sağlar.

Faz 3

Brabender Amylograph-E

Jelatinleşmeyi ve enzim aktivitesini kontrol edin

Gerçek pişirme koşulları altında nişasta jelatinleşmesini ve α -amilaz aktivitesini izleyerek yapışkan kırıntı, düşük hacim ve eşit olmayan kızarma durumunu önler.

Mükemmel ekmek mükemmel unla başlar

Brabender 3 Fazlı Sistem, hamur daha fırına ulaşmadan pişirme performansını tahmin etmenizi ve tutarlılığı sağlamanıza olanak tanır. Unun karıştırma, fermantasyon ve pişirme sırasında nasıl davrandığını ortaya çıkarmak için gerçek fırıncılık koşullarını simüle eder. Brabender FarinoGraph, Brabender ExtensoGraph ve Brabender Amylograph-E'yi bir araya getiren bu tamamen standartlaştırılmış sistem, su emiliminden hamur esneme özelliklerine ve enzim aktivitesine kadar un performansının tam bir resmini sunar.

Önemli faydalar

- Yüksek kalitede fırıncılık ve makarna ürünleri için tüm üretim adımlarında tutarlı kontrol
- Fırın koşullarının gerçekçi simülasyonu
- Standartlara uygun, global olarak karşılaştırılabilir sonuçlar
- Brabender Birimlerinde evrensel referans
- Ham madde tedarikinde ve genel üretimde maliyet azaltımı

Undan nihai ürüne kadar tam kontrol

Gerçek kontrol, hamur gelişiminin her fazını anlamak anlamına gelir. 3 Fazlı Sistem, un kalitesinin tam bir görünümü için karıştırma, esneme ve pişirme analizlerini birleştirir. Sonuç: optimize edilmiş tarifler, izlenebilir süreçler ve üstün, tekrarlanabilir sonuçlar.

Tüm veriler için tek bir yazılım - MetaBridge

Brabender MetaBridge yazılımı, üç cihazı da tek bir dijital iş akışında birbirine bağlar. Sonuçları herhangi bir cihazdan gerçek zamanlı olarak görüntüleyin, karşılaştırın ve analiz edin ve böylece un alımından nihai ürün sürümüne kadar standartlaştırılmış, izlenebilir kalite kontrolü sağlayın.

Güvenilir ürün kalitesi için ilgili tüm un ve hamur standartlarını karşılayın:

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