

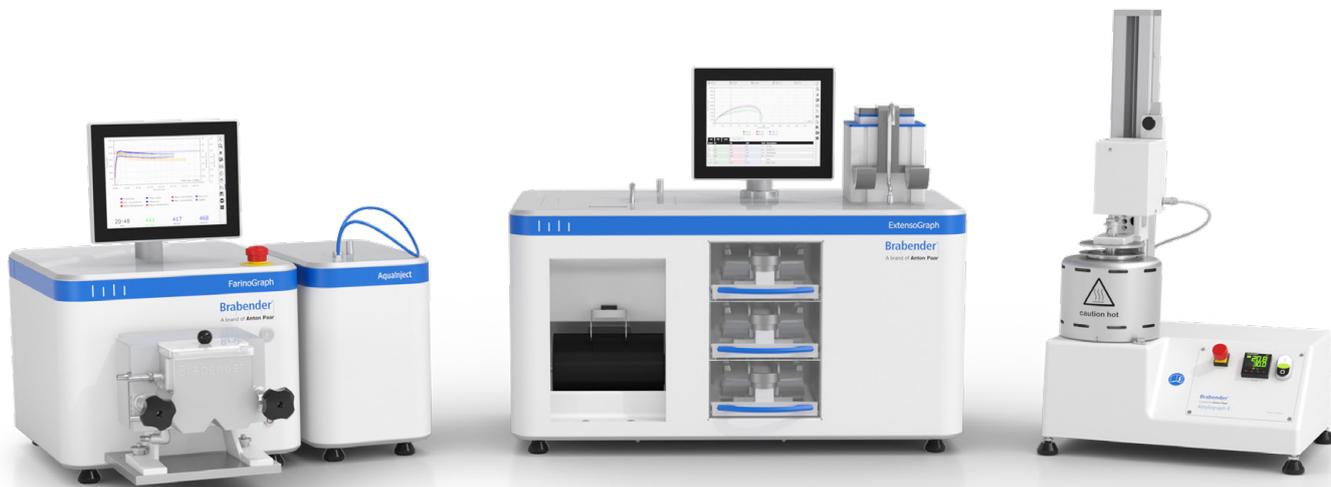
Brabender 三步评定法

面粉和面团分析仪

依托全流程标准化面粉检测，
铸就烘焙品质之选。



了解更多信息



第一阶段

Brabender 粉质仪

预测吸水率及面团强度

测定面团的揉混特性与流变学行为,保障面团性能稳定可控,结果可重复,为高品质烘焙奠定坚实基础。

第二阶段

Brabender 拉伸仪

烘焙前预判面团工艺特性

测量面团在设定的醒发时间后的阻力和延展性,以模拟面团发酵与成型工艺。预测烘焙效果(面包体积)。能够准确评估面筋强度、持气性和添加剂效果。

第三阶段

Brabender 糊化仪

控制糊化和酶活性

在实际烘焙条件下监测淀粉糊化和 α -淀粉酶活性,有效避免面包瓢发黏、体积不足及褐变不均等问题。

好面粉,烘焙好面包

Brabender 三步评定法可在面团进入烤箱前预判烘焙表现,确保产品品质稳定统一。模拟真实烘焙车间工况,全面解析面粉在混合、发酵、烘焙全流程中的工艺特性。结合了 Brabender 粉质仪、Brabender 拉伸仪和 Brabender 糊化仪,这套完全标准化的系统可全方位呈现面粉性能 — 从吸水率到面团延展性和酶活性。

核心优势

- 对烘焙食品和意大利面产品的所有生产步骤进行持续控制,以确保高质量
- 真实模拟烘焙车间环境
- 检测结果符合标准,具备全球可比性
- Brabender 单位的通用参考
- 降低原材料采购成本和整体生产成本

从面粉到成品,实现全程把控

真正的质量把控,源于对面团形成全过程的深度解析。三步评定法整合混合、拉伸和加热三项核心分析,全面把控面粉品质。最终实现:配方优化升级、流程可追溯以及卓越且可重复的成果。

一站式数据管理软件 — MetaBridge

Brabender MetaBridge 软件将三台分析仪器整合至统一数字化 workflow。支持从任何设备实时查看、比较和分析结果 — 确保从面粉入库到最终产品放行的标准化、可追溯的质量控制。

涵盖所有相关的面粉和面团标准,以确保可靠的产品质量:

- ICC 114/1, 115/1 和 126/1
- AACCI 22-10.01, 54-10.01 和 54-21.02
- ISO 5530-1, 5530-2 和 7973
-及其他相关标准