

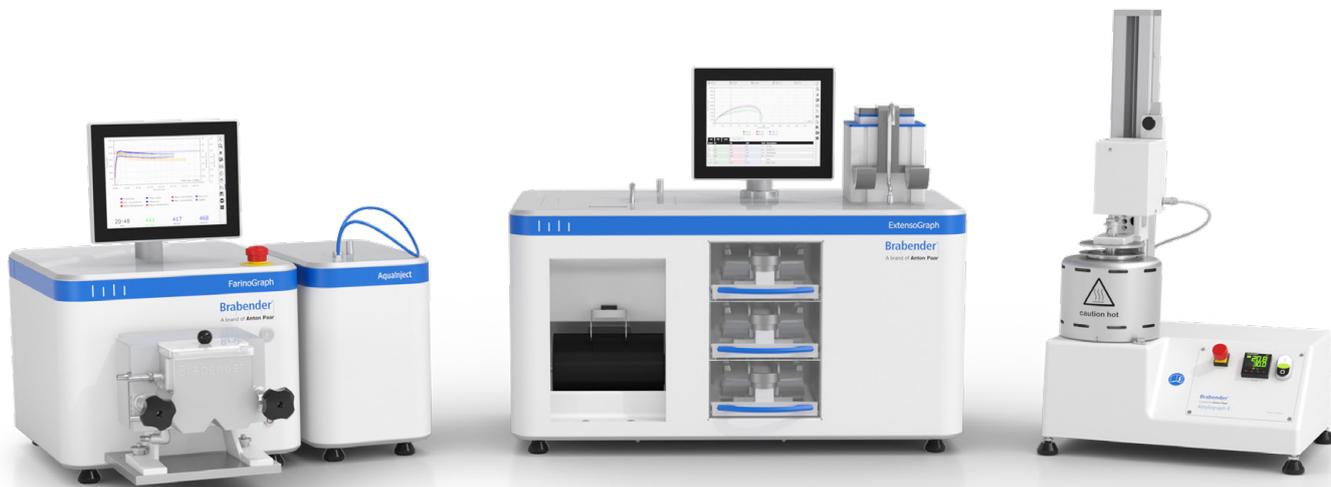
Brabender 3 階段系統

麵粉與麵團分析儀

透過全製程、符合標準的麵粉
測試，實現完美的烘焙。



瞭解更多資訊



第 1 階段

Brabender FarinoGraph

預測吸水率和麵團強度

測定麵團的揉捏特性及流變行為，以確保穩定、可再現的麵團性能——這是可靠、高品質烘焙的基礎。

第 2 階段

Brabender ExtensoGraph

揭示烘焙前的麵團行為

測量設定靜置時間後的麵團阻力和延展性，以模擬發酵和成型過程。提供有關烘焙性能(麵包體積)的指標。能夠準確評估麵筋強度、氣體保留能力和添加劑效果。

第 3 階段

Brabender Amylograph-E

控制糊化和酵素活性

監測真實烘焙條件下的澱粉糊化和 α -澱粉酶活性，以防止麵包心黏膩、體積不佳和褐變不均。

完美的麵包始於完美的麵粉

Brabender 3 階段系統讓您在麵團進入烤箱前，即可預測烘焙性能並確保一致性。它模擬真實的烘焙條件，揭示麵粉在攪拌、發酵和烘焙過程中的行為。結合 Brabender FarinoGraph、Brabender ExtensoGraph 和 Brabender Amylograph-E，這套完全標準化的系統提供了麵粉性能的完整圖貌——從吸水率到麵團拉伸特性和酵素活性。

主要優勢

- 對高品質烘焙和麵食產品的所有生產步驟進行一致的控制
- 真實模擬烘焙條件
- 符合標準、全球可比的結果
- 以 Brabender 單位為通用參考標準
- 降低原材料採購和整體生產成本

從麵粉到最終產品的完全控制

真正的控制意味著了解麵團發育的每個階段。3 階段系統結合了攪拌、拉伸和加熱分析，以全面檢視麵粉品質。結果：優化的配方、可追溯的流程以及卓越、可重複的產出。

一套軟體管理所有數據——MetaBridge

Brabender MetaBridge 軟體將所有三台儀器連接到一個數位工作流程中。從任何裝置即時查看、比較和分析結果——確保從麵粉入庫到最終產品發布的標準化、可追溯的品質控制。

涵蓋所有相關的麵粉和麵團標準，以獲得值得信賴的產品品質：

- 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
-以及其他