

Brabender Système à 3 phases

Analyseurs de farine et de pâte

Atteignez la perfection
en boulangerie grâce à
un processus complet de
test de la farine conforme
aux normes.



En savoir plus



Phase 1

Brabender : FarinoGraph

Prévoir l'absorption d'eau et la résistance de la pâte

Détermine les propriétés de pétrissage de la pâte, ainsi que son comportement rhéologique, afin de garantir une performance stable et reproductible de la pâte, ce qui est la base d'une cuisson fiable et de haute qualité.

Phase 2

Brabender ExtensoGraph

Révéler le comportement de la pâte avant la cuisson

Mesure la résistance et l'extensibilité de la pâte après des temps de repos déterminés pour simuler la fermentation et le façonnage. Offre des indications sur les performances de cuisson (volume du pain). Permet une évaluation précise de la résistance du gluten, de la rétention des gaz et des effets des additifs.

Phase 3

Brabender Amylograph-E

Contrôle de la gélatinisation et de l'activité enzymatique

Surveille la gélatinisation de l'amidon et l'activité de l' α -amylase dans des conditions de cuisson réelles afin d'éviter une mie collante, un volume insuffisant et un brunissement inégal.

Un pain parfait commence par une farine parfaite

Le système à 3 phases Brabender vous permet de prévoir les performances de cuisson et de garantir la consistance avant même que la pâte n'atteigne le four. Il simule les conditions réelles d'une boulangerie pour révéler le comportement de la farine lors du mélange, de la fermentation et de la cuisson. Ce système, qui combine le Brabender FarinoGraph, le Brabender ExtensoGraph et le Brabender Amylograph-E, est entièrement standardisé et fournit une analyse complète de la performance de la farine : de l'absorption d'eau aux propriétés d'étirement de la pâte et à l'activité enzymatique.

Des avantages clés

- Contrôle cohérent à toutes les étapes de la production pour des produits de boulangerie et des pâtes de haute qualité
- Simulation réaliste des conditions d'une boulangerie
- Résultats conformes aux normes et comparables à l'échelle mondiale
- Référence universelle en unités Brabender
- Réduction des coûts d'approvisionnement en matières premières et des coûts de production globale

Contrôle complet de la farine au produit final

Le contrôle complet implique de comprendre chaque phase du développement de la pâte. Le système à 3 phases combine l'analyse du mélange, de l'étirement et du chauffage pour obtenir une vision complète de la qualité de la farine. Résultat : des recettes optimisées, des processus traçables et des résultats de qualité et reproductibles.

MetaBridge, un logiciel pour toutes les données

Le logiciel Brabender MetaBridge connecte les trois instruments en un seul flux de travail numérique. Visualisez, comparez et analysez les résultats en temps réel à partir de n'importe quel appareil pour garantir un contrôle de qualité normalisé et traçable, de la réception de la farine à la sortie du produit final.

Couvre toutes les normes applicables à la farine et à la pâte pour garantir la qualité du produit :

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