


1 | Analyse d'humidité

Brabender MT-CA

Séchage au four automatisé de plusieurs échantillons

2 | Analyse des farines et des pâtes

Brabender FarinoGraph

Caractérisation de l'absorption d'eau de la rhéologie de la farine et de la pâte

3 | Analyse de la transformation de la pâte et des propriétés à la cuisson

Brabender Extensograph

Caractérisation de l'extensibilité, de l'étirement et de la transformation de la pâte dans des conditions réalistes

4 | Viscosimétrie de la farine

Brabender Amylograph-E

Analyse des propriétés de l'amidon et de l'activité enzymatique dans les farines

5 | Viscosimétrie de l'amidon

Brabender Viscograph

Analyse des propriétés de gélatinisation de l'amidon

6 | Viscosimétrie de couple

Brabender ViscoQuick

Dosage de substances en temps réel et analyse rhéologique rapide sous couple élevé

7 | Analyse de la qualité du gluten

Brabender GlutoPeak

Évaluation de la qualité au cours du processus de réception des céréales

8 | Broyage en laboratoire

Moulins de laboratoire

Moulins de laboratoire pour une préparation précise des échantillons

9 | Polarimétrie

Série MCP

Rotation spécifique (°) et % de concentration

10 | Mesure de la densité tapée

Série Ultratap

Caractéristiques d'emballage et de compression

11 | Minéralisation acide par micro-ondes

Série Multiwave

Préparation d'échantillons pour l'analyse élémentaire

12 | Rhéologie rotationnelle/oscillatoire et rhéologie des poudres

Série MCR

Analyse du comportement viscoélastique et des propriétés d'écoulement des poudres, et mesure de la texture

13 | Mesure de la taille et de la distribution des particules

Litesizer DIA et DIF

Analyse de la taille, de la forme et de la distribution des particules

Analyse de la qualité des produits de boulangerie

L'essentiel pour les produits de boulangerie

Des solutions de mesure avancées pour la R&D, le contrôle de la qualité, le traitement et l'inspection finale afin de garantir des performances constantes à chaque étape de la production



En savoir plus