


**1 | Análisis de humedad**

Brabender MT-CA

Secado en estufa automatizado para múltiples muestras

**2 | Análisis de harina y masa**

Brabender FarinoGraph

Caracterización de la extensibilidad, el estiramiento y el procesamiento de la masa en condiciones realistas

**3 | Análisis del comportamiento del procesamiento de la masa y del horneado**

Brabender ExtensoGraph

Caracterización de la extensibilidad, el estiramiento y el procesamiento de la masa en condiciones realistas

**4 | Viscometría de harina**

Brabender Amylograph-E

Análisis de las propiedades del almidón y de la actividad enzimática en harinas

**5 | Viscometría de almidón**

Brabender Viscograph

Análisis de las propiedades de gelatinización del almidón

**6 | Viscometría de par**

Brabender ViscoQuick

Dosificación de sustancias en tiempo real y análisis reológico rápido bajo alto torque

**7 | Análisis de la calidad del gluten**

Brabender GlutoPeak

Evaluación de la calidad durante la recepción del grano

**8 | Molienda de laboratorio**

Molinos de laboratorio

Molinos de laboratorio para una preparación precisa de muestras

**9 | Polarimetría**

Serie MCP:

Rotación específica (°) y concentración (%)

**10 | Medición de densidad por compactación**

Serie Ultratap

Características de compactación y compresión

**11 | Digestión ácida por microondas**

Serie Multiwave

Preparación de la muestra para análisis elementales

**12 | Reología rotacional/oscilatoria y de polvos**

Serie MCR

Análisis del comportamiento viscoelástico y del flujo de polvos, y medición de la textura

**13 | Medición del tamaño y la distribución de partículas**

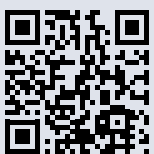
Litesizer DIA y DIF

Análisis del tamaño, la forma y la distribución de partículas

# Análisis de la calidad de productos horneados

Elementos esenciales de productos horneados

Soluciones avanzadas de medición para I+D, control de calidad, procesamiento e inspección final que garantizan un rendimiento constante en cada etapa de la producción.



Descubra más