

Viscomètre à farine standard

Brabender : Amylograph-E



Amylograph-E

Votre choix de farine

L'Amylograph-E est votre premier choix pour l'analyse précise de différents types de farine et constitue la base de toute votre chaîne de valeur. Avec plus de 95 ans d'expérience dans la technologie de la mesure de la farine, vous savez que vous travaillez avec un véritable partenaire lorsque vous travaillez avec nous.

Conformité mondiale

L'Amylograph-E remplit toutes les normes nationales et internationales essentielles pour la mesure de gélatinisation de l'amidon et l'activité enzymatique, notamment ICC, AACCI et ISO. La qualité de votre farine est décrite dans un langage reconnu mondialement : les unités Brabender/Amylograph (BU/AU).

Des résultats précis et pratiques

Grâce à sa température de départ de 30 °C et à une vitesse de chauffage de 1,5 °C/min, l'Amylograph-E capture l'ensemble de l'activité enzymatique avant qu'elle ne soit désactivée par des températures trop élevées. La vitesse de chauffe est une copie de la gélatinisation dans une miche de pain.

Prêt pour le long terme

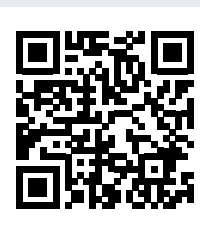
Le système de mesure en acier inoxydable ne subit pas d'usure et peut être utilisé pendant de nombreuses années sans coûts de suivi supplémentaires.

Suivi de température en temps réel

L'instrument mesure la température directement dans l'échantillon, ce qui élimine les fluctuations et vous donne des résultats précis conformes aux conditions de production.



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/
apb-amylograph

L'amylogramme

Des données fiables, garanties

Conformément aux normes internationales, une suspension définie de farine, de farine complète ou de semoule et d'eau distillée est préparée et transférée dans un système de mesure. Celui-ci est ensuite chauffé à 1,5 °C/min, ce qui permet à l'amidon de l'échantillon de se gélifier à une température caractéristique. L'évolution de la viscosité est enregistrée sous forme de diagramme et fournit les différents points d'évaluation. La courbe dépend de la quantité d'alpha-amylase qui sépare l'amidon, ce que l'on appelle l'activité enzymatique de la farine. Plus l'activité enzymatique est élevée, plus la courbe maximale est basse.

1

Début de la gélatinisation

Le gonflement des granules d'amidon dans la farine provoqué par l'accumulation d'eau entraîne une augmentation de la viscosité. La température [°C] et la viscosité [AU] sont enregistrées au point de la courbe où elle commence à monter.

2

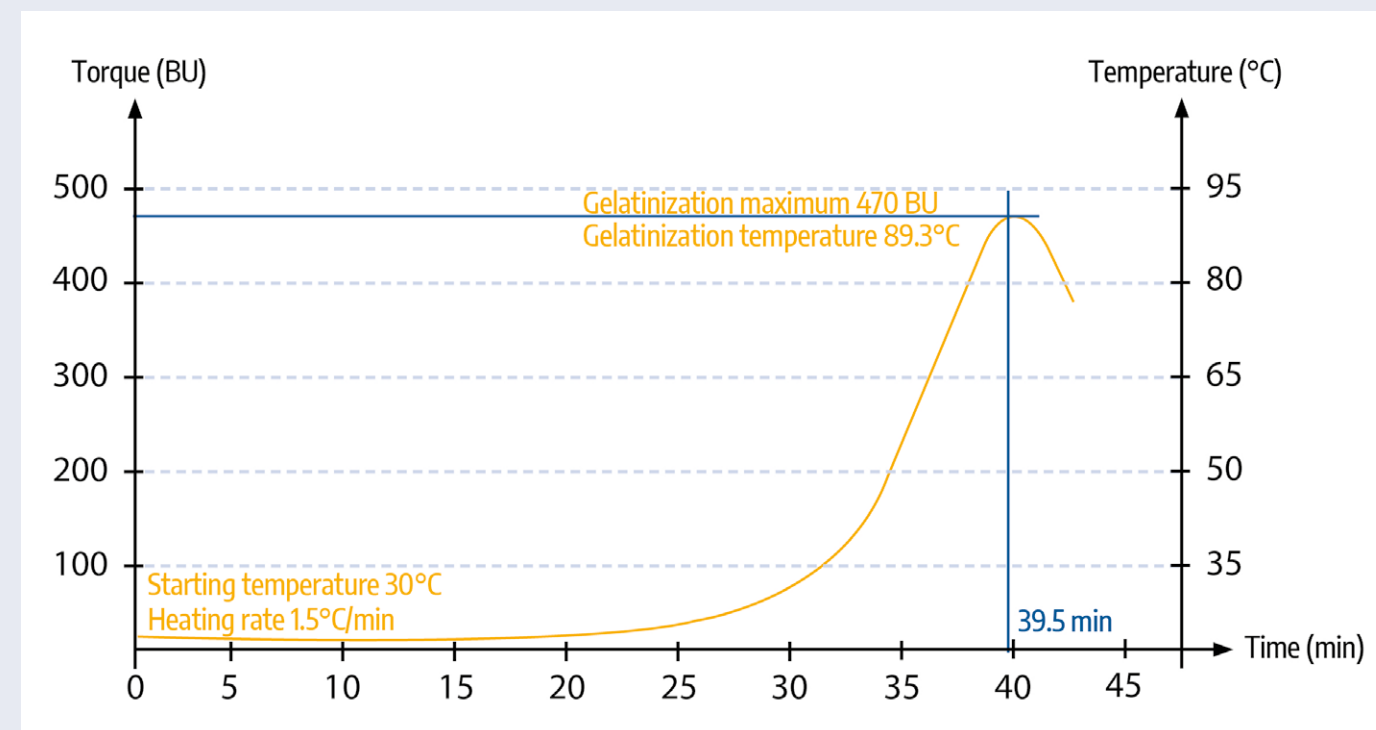
Maximum de gélatinisation

L'accumulation d'eau atteint son maximum et les granules d'amidon commencent à éclater. Par conséquent, la viscosité diminue. Le point le plus élevé de la courbe correspond à la viscosité maximale, qui est enregistrée en unités amylographiques (UA).

3

Température de gélatinisation

La température au point le plus élevé de la courbe est évaluée comme température de gélatinisation [°C].



Optimisez votre flux de travail avec MetaBridge

Logiciel facile à utiliser pour les travaux de laboratoire quotidiens avec le Amylograph-E.



MetaBridge Connect

- Accès facile à vos données de mesure via un navigateur web au sein du réseau de l'entreprise
- Les appareils MetaBridge échangent des informations pour optimiser votre travail en laboratoire, vous permettant d'échanger automatiquement les noms des échantillons et d'autres paramètres



Partage des données

- Exportation de données standard dans des formats typiques tels que Excel, CSV, PDF
- Fonction de publipostage intégrée pour un échange rapide avec les collègues et les clients
- Prise en charge de systèmes tiers (par exemple LIMS, ERP) via Brabender WebAPI, des dossiers réseau partagés ou OPC UA



Comparaison et corrélation

- La fonction de courbe de référence vous permet de contrôler la qualité du matériau en temps réel et de recevoir un retour d'information automatique sur le respect des spécifications.
- La fonctionnalité complémentaire de corrélations vous permet de comparer les mesures pour obtenir une compréhension optimale de vos matériaux.



Optimisation des flux de travail

- De nombreuses normes ISO, ICC et AACCI bien connues sont directement intégrées au logiciel
- Nos flux de travail guidés évitent les erreurs courantes et garantissent un processus sans heurts dans le laboratoire
- Vous êtes flexible et pouvez personnaliser les méthodes et les évaluations prédéfinies. Cela permet de doubler les taux de chauffage et d'économiser 50 de votre temps de mesure



Éditeur d'évaluation

- Cette fonction complémentaire vous permet de créer vos propres évaluations et de les effectuer automatiquement après votre mesure
- Des points d'évaluation supplémentaires peuvent vous donner une compréhension analytique plus approfondie de vos mesures

Brabender Amylograph-E



Principe de mesure	Viscosimètre à couple		
Volume de l'échantillon (approx.)	550 mL		
Plage de température	30 °C à 98 °C		
Rampe de chauffage	- Standard 1,5 °C/min - Réglable de 0,1 °C/min à 3,0 °C/min		
Vitesse	- Standard : 75 min ⁻¹ - Réglable : 0 min ⁻¹ à 300 min ⁻¹		
Dimensions (l x h x p)	490 mm x 890 mm x 400 mm		
Poids (env.)	30 kg		
Alimentation électrique	- 1 x 230 V ; 50/60 Hz + N + PE ; 2,8 A - 1 x 115 V ; 50/60 Hz + PE ; 5,6 A		
Interfaces	USB 2.0		
Configuration informatique requise	- Windows 10 (64-bit) - Navigateur web HTML5 - Intel® Pentium™ N4200 - Disque dur 4 Go - SSD 20 Go - Port USB 2.0		
Accessoires	- Balance de précision - 0,1 g à 1000 g		
Normes	Norme ICC n° 126/1 ISO 7973 Méthode AACCI n° 22-10.01 Méthode AACCI n° 22-12.01 GOST ISO 7973 CEN EN ISO 7973	DIN EN ISO 7973 SN EN ISO 7973 UNE-FR ISO 7973 OENORM EN ISO 7973 NF EN ISO 7973 NF V03-710	BS EN ISO 7973 ILNAS-FR ISO 7973 GB/T 14490 TCVN 9709

Fiable.
Conforme.
Qualifié.

EN SAVOIR PLUS



[www.anton-paar.com/
service](http://www.anton-paar.com/service)

Nos techniciens bien formés et certifiés sont prêts à assurer le bon fonctionnement de votre instrument.



**Une disponibilité
maximale**



**Programme
de garantie**



**Durées de réponses
courtes**



**Un réseau mondial
de service**

© 2024 Anton Paar GmbH | Tous droits réservés.
Les spécifications peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.
J04IP001FR-A