



**Amylograph-E**  
Do oceny właściwości  
kleikowania i aktywności  
enzymatycznej mąki i śruty

Zgodny ze standardami:  
ICC nr. 126/1  
ISO 7973  
AACC nr. 22-10



**... where quality is measured.**

# Amylograph-E



Zdolność wypiekowa mąki zależy od właściwości kleikowania skrobi oraz aktywności enzymów ( $\alpha$ -amylazy). **Amylograph-E** pozwala na badanie mąki pszennej, żytniej, ryżowej oraz kukurydzianej i umożliwia:

- Ocenę jakości mąki
- Ocenę przydatności mąki do różnych zastosowań
- Określenie właściwości wypiekowych mąki
- Ocenę mąk specjalnych
- Kontrolę dodatku enzymów

## Zasada

Zawiesina mąki/śruty i wody destylowanej jest ogrzewana z prędkością 1.5 °C/min w rotującym naczyniu. W zależności od lepkości zawiesiny, zanurzony w niej czujnik ulega odchyleniu. Wielkość tego odchylenia jest mierzona jako moment obrotowy w funkcji czasu i temperatury i rejestrowany jest on-line

### Określa:

- Początek kleikowania [°C]
- Maksimum kleikowania [AU]
- Temperatura kleikowania [°C]

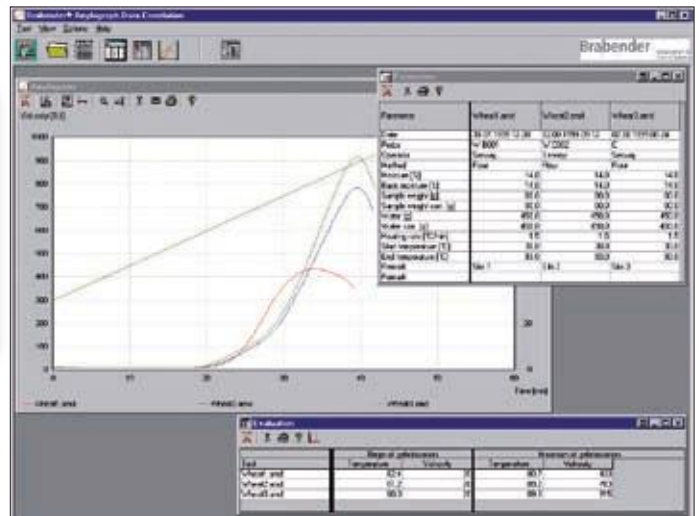
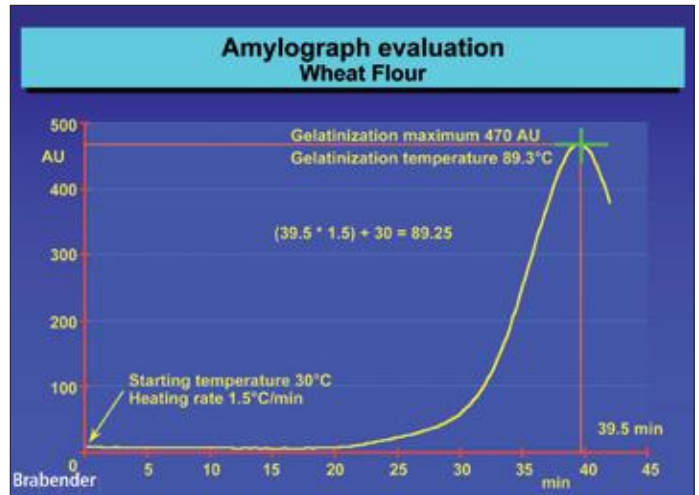
## Korzyści

Wykorzystanie **Amylographu-E** zapewnia następujące korzyści:

- Kształt krzywej dostarcza informacji o właściwościach lepkościowych materiału
- Umożliwia badanie dodatku enzymów
- Metoda standardowa
- Komunikacja przez port USB

## Oprogramowanie

- **Program Data Correlation:** Pozwala na porównanie do 10 amylogramów na jednym wykresie
- **Uniwersalne profile:** Oprócz standardowej metody pozwala na tworzenie własnych profili, o zmienionych warunkach przeprowadzania analizy



Program Data Correlation

Amylograph-E	
<b>Zasilanie</b>	1x 230 V; 50/60 Hz + N + PE; 2.8 A 115 V; 50/60 Hz + PE; 5.6 A
<b>Szybkość ogrzewania</b>	Standardowo: 1.5°C/min regulowane w zakresie 0.1...3.0°C/min
<b>Objętość próby</b>	ok. 550 ml
<b>Prędkość</b>	Standardowo 75 obr/min, regulowane w zakresie 0-300 obr/min
<b>Wymiary</b>	490 x 890 x 400 mm
<b>Masa</b>	ok. 30 kg



## Brabender GmbH & Co. KG

Kulturstr. 51-55 · 47055 Duisburg · Germany  
Phone: +49 203 7788-0 · Fax: +49 203 7788-102  
E-Mail: food-sales@brabender.com



LAB-INVEST Marek Markowski  
Biuro Handlowe: ul. Bazyliowa 3  
60-185 Skórzewo k. Poznań  
Tel.: +4861 8148974; 2235173; 2235174

info@labinvest.pl www.labinvest.pl