

Falling Number

FN 1305



THE WORLD STANDARD METHOD
Official Methods: AACC/No. 56-81B,
ICC/No. 107/1, ISO/No. ISO/DIS 3093

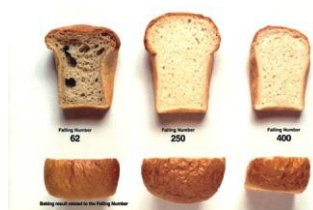
Zalety:

Światowy standard
Wykrywanie porostu i segregacja
Niskie koszty użytkowania
Optymalizacja składu mieszanki


PerkinElmer
For the Better

Perten
INSTRUMENTS

Falling Number



Aktywność alfa-amylazy w przetworach zbożowych ma duże znaczenie dla jakości wypieku oraz w produkcji makaronu. Uszkodzenia porostem powodowane są przez enzym alfa-amylazy, który w sposób naturalny występuje w ziarnie zbóż, zwiększając swoją koncentrację w trakcie wilgotnych żniw. Analiza liczby opadania (Falling Number®) jest szybkim i łatwym sposobem określenia aktywności enzymatycznej alfa-amylazy

prowadzącym do wykrycia ukrytego porostu. Opracowana przez Hagberga-Pertena metoda oznaczania liczby opadania została uznana za światowy standard w określaniu aktywności alfa-amylazy w pszenicy, życie i jęczmieniu oraz ich przetworach.

Falling Number 1305

Falling Number 1305 jest jednostanowiskowym, automatycznym urządzeniem do szybkiego i łatwego określenia liczby opadania. Solidna konstrukcja i wysoki standard wykonania gwarantują długoletnie i bezawaryjne działanie urządzenia przez co szybki zwrot inwestycji.

Właściwości i zalety

Światowy standard: uniwersalne i powszechnie znane urządzenie dla producentów, handlowców i przetwórców zbóż.

Zapewniona jakość: aparat i analiza zgodnie z wymogami normy PN ISO 3093

Optymalizacja składu mieszanki: możliwość kalkulacji składu mieszanki zboża lub mąki

Segregacja: uniknięcie kosztownych strat przy zmieszaniu z ziarnem porośniętym

Optymalne użycie dodatków: kalkulacja dodatku siodu lub enzymów pochodzenia pleśniakowego

Łatwość użycia: minimalizacja wpływu błędów operatora na wynik analizy

Niezawodność: solidna i przemyślana konstrukcja zapewnia długoletnie działanie

Bez kalibrowania: pomiar czasu opadania mieszadła (w sekundach), bez potrzeby kalibracji systemu

Niskie koszty użytkowania: bez stosowania odczynników chemicznych

Zalecane akcesoria

Pipeta automatyczna: łatwe i dokładne dozowanie 25 ml wody

System chłodzenia: oszczędność wody i środowiska przez zamknięty obieg wody chłodzącej

Shakematic: automatyczna wytrząsarka do probówek

Spollet 1010: szybka myjka do probówek

Lab Mill 120 lub 3100: śrutowniki zgodne z normą PN ISO 3093 do przygotowania prób ziarna

Probówki wiskometryczne: kalibrowane probówki (pudełko 10 sztuk)

Mieszadło: precyzyjne mieszadło do analizy liczby opadania

Wilgotnościomierz: do określania wilgotności śruty i mąki

Waga laboratoryjna: z dokładnością 0.05g

Dane techniczne:

Zasilanie: 230V, 50 Hz

Pobór mocy: grzanie wstępne 1100VA, analiza 500VA

Wymiary: 525 x 370 x 223 mm

Masa netto: 8 kg

Zużycie wody chłodzącej: 25 l/h

Parametr: aktywność enzymu alfa-amylazy/właściwości skrobi

Produkty: mąka i śruty z pszenicy, żyta i jęczmienia oraz ich przetworów

*zmodernizowana pokrywa
z polerowanego aluminium*



LAB-INVEST Marek Markowski

Biuro Handlowe: 60-185 Skórzewo k. Poznania, ul. Bazyliowa 3

Tel.: +48612235173, +48612235174;

info@labinvest.pl; www.labinvest.pl

INVEST
Lab