



ICC-Standard no. 116  
ICC-Standard no. 118  
ISO 5529

## Młyn laboratoryjny Sedimat

Specjalny młyn do przygotowania mąki dla oznaczenia  
sedymencji według Zeleny'ego



... where quality is measured.

# Sedimat



## Dodatkowe wyposażenie dla testu Zeleny'ego:

- Wytrząsarka
- Automatyczne urządzenie dozujące
- Cylindry

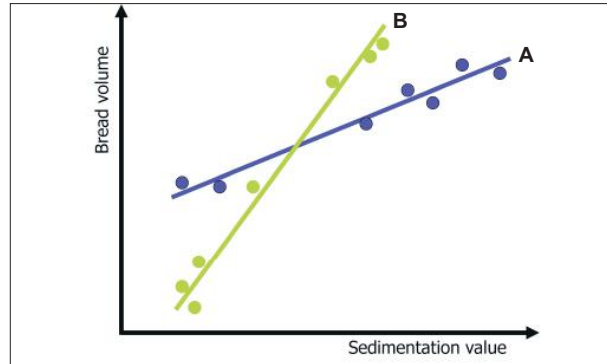
Działanie jest bardzo proste - wystarczy umieścić cylindry z mąką i odpowiednimi roztworami w wytrząsarce, która przeznaczona jest do wytrząsania maksymalnie 8 prób w odpowiednim czasie i z odpowiednią częstotliwością. Cztery wbudowane zegary z sygnalizacją akustyczną i optyczną pozwalają na dokładną obserwację przebiegu wytrząsania.

## Odczynniki

- Alkohol izopropylowy (99 - 100%)
- Roztwór kwasu mlekowego
- Błękit bromofenolowy

## Specyfikacja

**Sedimat** został opracowany przez firmę **Brabender** w celu przygotowania mąki do oznaczenia sedymentacji według Zeleny'ego. Obsługa młyna jest bardzo prosta. Pozwala na uzyskanie powtarzalnych wyników przez zapewnienie stałych cech mąki, które spełniają wymogi normy, tj.: odpowiednia wydajność, zawartość popiołu i granulacja. Walce młyna **Sedimat** wykonane są ze stali utwardzanej. Dzięki czemu w normalnych warunkach pracy nie następuje zmiana cech otrzymywanej mąki w związku ze zużyciem walców. Zintegrowany w obudowie odsiewacz bębnowy 150 µ napędzany jest silnikiem głównym i znajduje się obok odbieralnika. Wyklucza to kontaminację mąki przez wcześniejsze produkty przemiału.



A Wheat: 420 + 3 x Sedi + 10 x Protein = Bread volume  
B Wheat: 306 + 3 x Sedi + 17 x Protein = Bread volume

## Test sedymentacji według Zeleny'ego

Dzięki zastosowaniu młyna **Sedimat** oraz wytrząsarki możliwe jest przeprowadzenie testu zgodnie z metodyką podaną przez L.Zeleny'ego (standard ICC nr. 116 i 118, ISO 5529). Zastosowanie takiego zestawu urządzeń pozwala na uzyskanie rzetelnych i powtarzalnych wyników. Test sedymentacji według Zeleny'ego określa ilość i jakość glutenu w mące pszennej.

Ocenia on pęcznienie frakcji białkowych tworzących gluten w zawieszynie mąki w roztworze kwasu mlekowego. Objętość osadu, wyrażana w ml, dostarcza cennych informacji na temat oczekiwanych właściwości ciasta, w tym zdolności do zatrzymania gazów, czasu fermentacji i objętości pieczywa. Dzięki zastosowaniu wskaźnika sedymentacji według Zeleny'ego można prognozować na temat właściwości wypiekowych mąki i ziarna

### Wytrząsarka

<b>Zasilanie</b>	1x 230 V; 50/60 Hz + N + PE; 0.2 A
<b>Wymiary</b> (S x W x G)	660 x 370 x 430 mm
<b>Masa</b>	ok. 10 kg netto

### Sedimat

<b>Wydajność</b>	ok. 100 g pszenicy w czasie 3 min.
<b>Zasilanie</b>	3x 230 V; 50/60 Hz + PE; 2.0 A 3x 400 V; 50/60 Hz + N + PE; 1.1 A
<b>Wymiary</b> (S x W x G)	380 x 620 x 610 mm
<b>Masa</b>	ok. 50 kg netto



## 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. Bazylkowa 3  
60-185 Skórzewo k. Poznań  
Tel.: +4861 8198974;  
2235173, 2235174  
E-mail: info@labinvest.pl