

Brabender®



GlutoPeak®

Mètode ràpid per a l'avaluació
de la qualitat del gluten



90
YEARS
MADE IN GERMANY

Qualitat que es mesura.

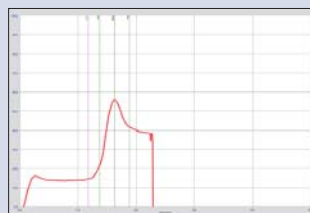


El **GlutoPeak®** fa mesures en

- Gra triturat
- Farines
- Gluten vital
- Premescles

de manera fiable i reproducible.

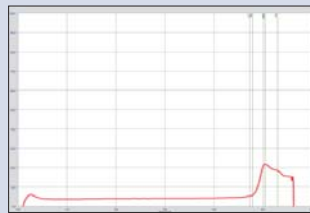
Corbes típiques de farina per a diferents aplicacions



Pa



Pastís



Gofra

Procediment

El test és molt fàcil de fer i ràpid d'explicar.

Primer es penja la pala al capçal de mesura (fig. 1). Es fiquen 10 g de dissolvent (aigua destil·lada) en el bol i es posa el bol en l'aparell (fig. 2). A continuació s'afegeix la mostra (fig. 3) i es baixa el capçal de mesura (fig. 4).

L'instrument comença automàticament amb el test i barreja la mostra a velocitat constant. Mentrestant, el programari registra i visualitza una corba "parell vs temps".

Es poden fer – per a les farines típiques i premescles – uns 10 tests per hora.

Principi de funcionament

En una suspensió aquosa de farina/gra triturat/gluten, el gluten se separa mitjançant el mesclat i es s'agrega. La quantitat de mostra i la quantitat de dissolvent (aigua) són constants durant tota la prova, com també la velocitat de gir de la pala i la temperatura de la mostra.

A partir d'un cert temps, que és característic de cada gluten/farina, el gluten s'agrega de manera abrupta. Es forma una xarxa de gluten uniforme, que figura com a pic al gràfic. Mitjançant la successiva rotació de la pala de mesura, es destrueix aquesta xarxa en poc temps. La corba de parell obtinguda dona un perfil característic (fig. 5).

Després del test, el programa avalua els resultats automàticament. La informació més important és el temps fins al pic i el valor en el pic.

Un gluten fort mostra en poc temps un pic alt, mentre que glutens febles mostren pics baixos més tard o cap pic en absolut (blat per a galetes).

El temps de pic es medeix en segons (s) i està entre 60 s i 600 s (1 – 10 min.).

Degut als temps de pic i valors de pic diferents, es poden caracteritzar i classificar les mostres de manera ràpida i comparar amb les especificacions corresponents.

Beneficis

- Ràpida execució (1-10 min.)
- Petita quantitat de mostra (~3-10g)
- Fàcil d'utilitzar



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

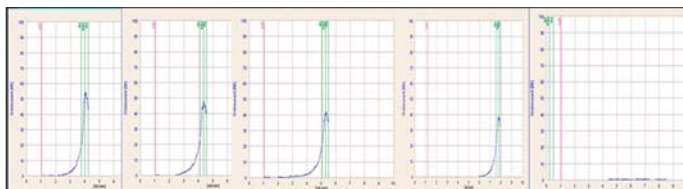


Fig. 5

GlutoPeak®	
Perfils de velocitat	0...3500 min ⁻¹
Connexió a PC	USB
Connexió a la xarxa	230 V+N+PE; 50/60 Hz; 1,25 A; 0,3 kW 115 V+PE; 50/60 Hz; 2,5 A; 0,3 kW
Dimensions (W x A x P)	460 x 920 x 350 mm
Pes	aprox. 35 kg



Brabender® GmbH & Co. KG

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



Tecnosa Nuevas Tecnologías S. A.

Roses, 99-101
ES-0980 Sant Feliu de Llobregat, Barcelona
Tel.: +34 93 4734676
Fax: +34 93 4732567
E-mail: tecnosa@tecnosa.es
www.tecnosa.es



Brabender® representants a tot el món.
© 2014 Brabender® GmbH & Co. KG

Totes les marques estan registrades.
Subjecte a canvis de disseny i modificacions tècniques sense previ avís.