



ULUSLARARASI STANDARTLAR

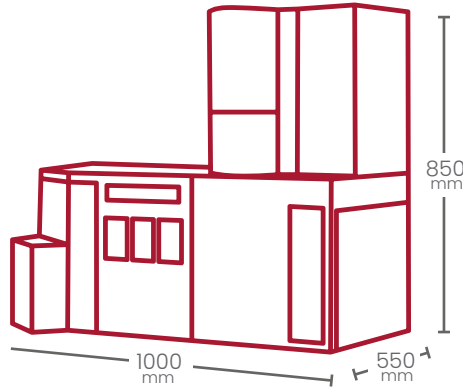
- Su kaldırma (WA), direnç (P), uzayabilirlik (L), elastikiyet (I.e.), enerji (W).
- Ticari kullanım için onaylar (AACC 54-30, ICC 121, NF EN-ISO 27971, GOST 51415-99)

YÜKSEK DOĞRULUK ve KOLAY KULLANIM

- Sıcaklık ve nem dahil tam otomatik kontrollü test koşulları.
- Basit, modern ve sezgisel yazılım.

ÇOK YÖNLÜ

- Numue karıştırma şiddetini ve süresini değiştirerek kişiselleştirilmiş protokoller oluşturmak için test parametrelerini değiştirme imkanı.
- Buğday endüstrisinin ihtiyaçlarını karşılamak için yeni analiz protokolleri.



80 Kg

220/240V - 50/60Hz
2300W



Test süresi : **40 Dakika**
Operatör süresi : **20 Dakika**

MixoLab Standardı

Alveograf testi hava basıncı altında hamur davranışını inceleyen bir testtir. Hamur bir balon haline getirilip patlatılarak bu işlem gerçekleştirilir. Bu işlem fermantasyon sırasında oluşan karbondioksidin davranışına paralel olarak hamurun deformasyonunu inceler.

Test 4 ana adımdan oluşur:

1. Hamurun tuzlu su ile yoğurulması
2. 5 eşit hamur parçasının oluşturulması
3. Hamur parçalarının dinlendirilmesi
4. Dinlenmeden sonra hamur parçalarının şişirilerek otomatik olarak patlatılması

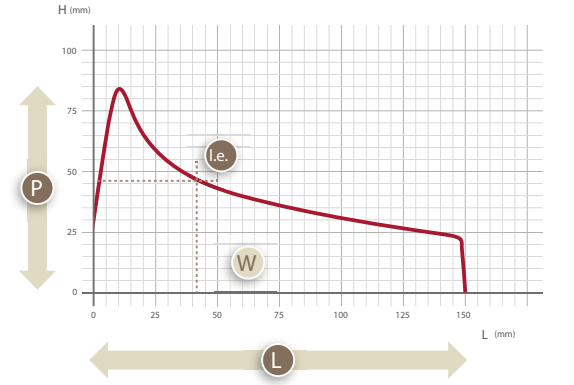


Alveograf ile hamurun temel reolojik karakteristikleri belirlenir :

- P : Direnç (Hamurun şişmeye karşı gösterdiği direnç)
- L : Uzayabilirlik (Hamurun balon halindeyken tutabildiği maksimum hava)
- P/L : Grafik şekli (P ve L dengesi)
- I.e. : Elastikiyet indeksi, I.e.= P200/P
(P200: Eğrinin başlangıcından itibaren 4cm'deki basınç)
- W : Enerji (Eğrinin altında kalan alan)

Alınan sonuçlar neden önemlidir ?

Alveograf ile tüm tahıl endüstrisinde referans olarak kabul edilen veriler elde edilir. Elde edilen bu veriler ile üretim kontrol altında tutularak son ürün kalitesi belirlenebilir.



Tahıl Endüstrisinde Kullanım Alanları

Depoculuk için

- Uluslararası bir referans kullanarak buğday ve un alım satımını güvence altına alın.
- Alım sonrasında buğday kalitesini izleyin.
- Buğdayları gelecekteki kullanımlarına göre seçin ve sınıflandırın.
- Süneli buğdayı tespit edin.

Fırıncılar için

- Gelen unun uygunluğunu kontrol edin.
- Katkı maddelerinin etkilerini kontrol edin.
- Yeni paçalları test edin.

Değirmenciler için

- Buğday ve un paçallarını optimize edin
- Katkı maddeleri ve geliştiricileri doğru bir şekilde ölçerek unu son kullanımına uyarlayın
- Farklı un fraksiyonlarını kontrol edin
- Durum buğdayında kullanım (Triticum durum): irmik protokolü (standart UNI 10453)

Yenilikçi ve Verimli Fonksiyonlar

Test koşullarının kontrolü:

Testteki sıcaklık ve nemliliğin otomatik regülasyonu sayesinde, sonuçlar çevresel koşullardan bağımsızdır ve bu nedenle daha doğrudur.

Soğutma:

Soğutma, entegre bir sistemle sağlanır (Peltier etkisi). Bu nedenle, ekipmanı bir soğutma suyu sistemine bağlamaya gerek yoktur.

PC yazılımına bağlı cihazlar:

Test verileri testten sonra canlı test olarak görüntülenir. Standart bir analiz sertifikası otomatik olarak oluşturulur. Şirket adınız ve logonuz kolayca eklenebilir. Mükemmel izlenebilirlik sağlamak için tüm veriler yedeklenir.

Hamur hidrasyonu:

Testin başında, su otomatik ve çok hassas bir şekilde eklenir. Su haznesinin sıcaklığı ayarlanır.

Hamur parçalarının şişirilmesi:

Hamur parçalarının konumlandırılması ve şişirilmesi otomatiktir ve sıcaklık ve nem kontrollü bir bölgede gerçekleştirilir.

Ters çevrilmiş kabarcık daha küreseldir ve testin ideal koşullarına daha yakındır.

Hamur parçalarının ekstrüzyonu ve kesimi:

Dinlenme plakaları, hamur parçalarının hazırlanmasını kolaylaştırmak için yüksek dirençli bir anti-yapışkan kaplamaya sahiptir.

Hamur kesici yarı otomatiktir ve kullanımı çok kolaydır.

Protokoller:

Stres/gerinim ve ilk türev olan yeni parametreler artık otomatik olarak hesaplanmaktadır. «Bozunma», «gevşeme» ve «karma» protokoller (farklı protokollerin bir kombinasyonu, örneğin: alveo + gevşeme) yazılıma önceden yüklenmiştir.

Özel protokoller, örneğin, karıştırma şiddetini ve süresini değiştirerek oluşturulabilir. Sonuç olarak, Alveograf testi un performanslarının daha da öngörücü analizine sahiptir.

Karışımlar:

En fazla 5 ürün seçin ve hedef Alveograf değerlerinize karşılık gelen en uygun paçalı otomatik olarak bulun.

Geliştirici rehber:

Hedef Alveograf değerlerini elde etmek için en uygun katkı maddesini hızlı bir şekilde seçmenize yardımcı olur.

Geliştirici kılavuzu:

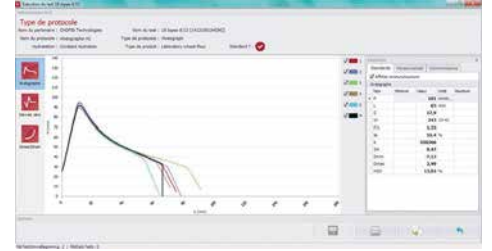
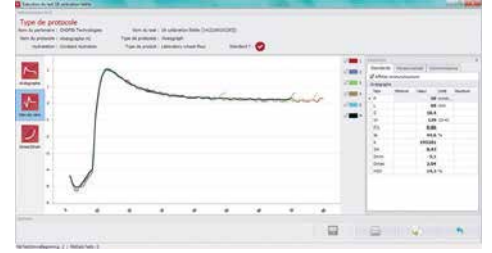
Hedef Alveograf değerlerini elde etmek için en uygun katkı maddesini hızlı bir şekilde seçmenize yardımcı olur.

Sanal mağaza:

Bir ürünü bir siloya veya hücreye sanal olarak atfedin ve fiyatını girin.

Analiz izlenebilirliği:

Belirli bir tedarikçi veya müşteriye göre belirli bir ürünün kalitesini zaman içinde izleyin.



Product	P	L	W	S	P/L	Price	Percentage of product	Target	Value	Priority
AF 511	120	18	200	55,4	0,18	200,00	30			
AF 52	70	107	205	53,2	0,73	100,00	AF			
AF 53	65	52	123	43,9	0,68	200,00	F			

Alveograf Kullanım Amaçlarından Bazıları

Buğday Alımı

Buğdaylarınızın özelliklerini analiz edip karşılaştırarak, hangi ürün için hangi buğdayı kullanacağınıza karar verir.

Buğday ve Un Paçalları Hazırlama

Un endüstrisinde üretilmek istenen son ürüne göre farklı paçallar oluşturun. Alveograf cihazı sayesinde doğru paçallar otomatik olarak hesaplanarak en yüksek kalitede un elde edilir.

Katkılar

Kullandığınız katkıların, hamurun reolojik özellikleri üzerindeki etkilerini belirleyerek kullanım miktarını ayarlayın.

Durum Buğdayı (Triticum Durum)

Alveograf ile makarna üretiminde kullanılan durum buğdayının reolojik özelliklerini belirleyerek, durum buğdayı ununun ekmek yapımı için uygunluğunu kontrol edebilirsiniz. (UNI 10 453 standart protokolü)

Tuz

Tuz protein yapısını güçlendiren bir özelliğe sahiptir. Ekmek yapımı sırasında yoğurma sonrası yapışmayı önlediği de bilinmektedir. Tuzun yukarıda belirtilen etkilerinin tamamı ve daha fazlası Alveograf ile belirlenebilir.

Gluten

Glutenin hamur yapısı üzerindeki etkileri Alveograf ile kolayca tespit edilebilir. Buna örnek olarak glutenin fazla olduğu durumlarda hamur elastikiyetinin yüksek, ancak uzayabilirliğinin az olmasını verebiliriz.

Proteaz

Peptit bağlarının hidrolize uğraması, gluten ağının parçalanmasına sebep olur. Bu etkiler Alveograf üzerinde kolaylıkla gözlemlenebilir.

İnaktif Maya

İnaktif mayaların hamurun yapısı üzerindeki etkileri, Alveograf yardımıyla rahatlıkla gözlemlenebilir.

Süne Zararı

Alveograf ile süne zararına uğramış buğdayların tespiti kolaylıkla yapılabilir.

Ve daha bir çok uygulama!

