

KAPSAMLI ve ÇOK YÖNLÜ

Çeşitli tahıl, tam buğday unu veya doğrudan prosesten alınan hamur numuneleri için kolayca özelleştirilmiş test protokolleri oluşturun.

PROFİLER

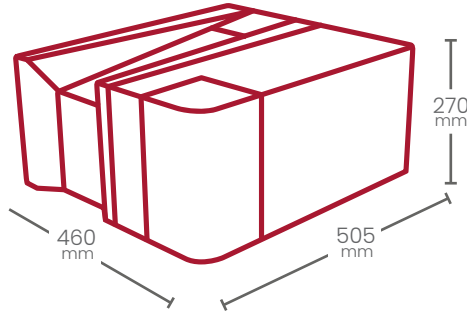
Entegre yazılım, standart eğri parametrelerinin her birini ölçer ve bunları altı kalitatif indekse dönüştürür: Su kaldırma, Yoğurma, Gluten +, Viskoziye, Amilaz, Retrogradasyon.

MIXOLAB SİMÜLATÖRÜ

Simulator protokolü yeniden yapılandırılmış bir Farinograph® eğrisi görüntüleri ve Farinograph® ile tamamen karşılaştırılabilir.

YENİ WIXO PROTOKOLÜ

8 dakika içinde Alveograph değerleri olan direnç, uzayabilirlik, elastikiyet ve enerji sonuçlarının tahminini elde edin!



33 Kg

220/240V - 50/60Hz
1000W

ICC 173/1; AACC 54-60-01; NF V03-765; ISO 17718; GOST 54498-2011
ile uyumludur



Test süresi : **45 Dakika**
Operatör süresi : **5 Dakika**

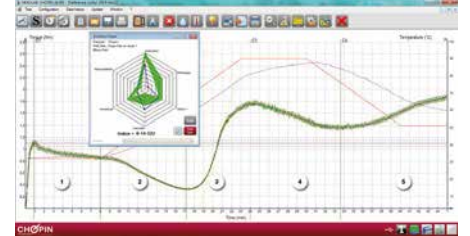
Prencip

Mixolab, yoğurma ve artan sıcaklıkların ikili etkilerine maruz kalan hamurun kıvamını ölçer. 50 gram un örneği kullanarak protein ve nişastanın kalitesini analiz eder.

MixoLab Standardı

Standart "Chopin +" protokol analizleri:

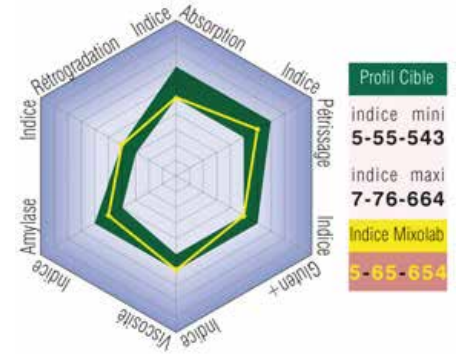
1. Yoğurma sırasındaki davranışlar (su kaldırma, gelişme süresi, stabilite vb.)
2. Protein kalitesi
3. Nişasta jelatinleşmesi
4. Amilaz aktivitesi
5. Nişasta retrogradasyonu



MixoLab Profiler

Entegre yazılım, standart eğri parametrelerinin her birini ölçer ve bunları altı nitel dizine dönüştürür:

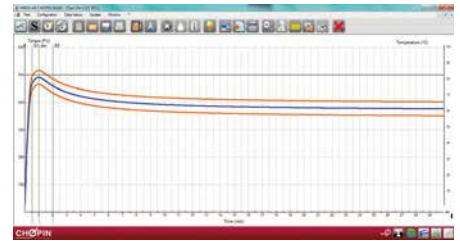
İndeks Tipi	Değerler	Önem: daha yüksek indeks değeri...
EMME	0'dan 9'a	... un suyu daha fazla emer
KARIŞTIRMA		... daha kararlı un yoğurur
GLUTEN +		... gluten daha fazla ısıya dayanır
VİSKOZİTE		... ısıldığında hamurun viskozitesi artar
AMİLAZ		... amilaz aktivitesi daha zayıflar
RETROGRADASYON		... pişirilen ürünün raf ömrü kısalmır



MixoLab Simülatörü

Simulator protokolü yeniden yapılandırılmış bir Farinograph® eğrisi görüntüleri ve Farinograph® ile tamamen karşılaştırılabilir:

- Su kaldırma
- Geliştirme zamanı
- Stabilite
- Zayıflama



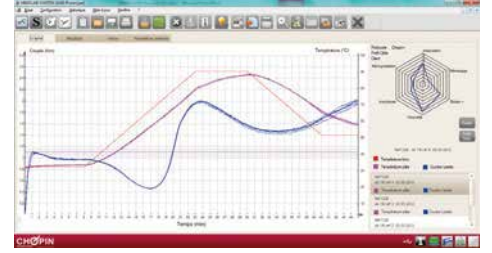
Güvenilir, yenilikçi ve verimli bir cihaz

- Hassas, otomatik yoğurucu sıcaklık ayarı (maks: 90 ° C)
- Sağlam, kolay temizlenebilir, çift bileşenli alüminyum / paslanmaz çelik yoğurucu
- Basit, hızlı temizlik için çıkarılması kolay su haznesi
- Su otomatik, hızlı ve çok hassas bir şekilde eklenir (+/- 0,02 ml).
- Farklı fraksiyonlarda su ekleme imkanı (pompa kapasitesi: 75 ml)
- Daha fazla analiz hassasiyeti için Chopin + eğrisindeki (sıcaklık ve tork) tüm ölçüm noktalarında tam elektronik kalibrasyon imkanı



Basit, kapsamlı ve sezgisel yazılım

- Hamurun sıcaklık artışına direncini değerlendiren sıcaklığa özgü stabilite endeksi (geleneksel karıştırma stabilite değerini desteklemek için)
- Örneğin, dinlenme fazını taklit etmek için hem sıcaklığı (maks: 90 ° C) hem de karıştırma hızını (maks. 250 rpm) değiştiren test protokolleri yürütme imkanı
- Önceki sonuçlara karşılık gelen teorik eğriler oluşturmak ve kaydetmek için "Harmanlama kanunu" işlevi
- Kullanılacak optimum katkı miktarını doğrudan görselleştirmek için "Katkı efekti" işlevi
- Test sonunda ekme hacmi gibi "tahmini formüllerin" sonuçlarını gösteren otomatik hesaplamalar oluşturma işlevi
- Cihazın hassasiyetini izlemek için entegre bir 'Kontrol tablosu' menüsü
- Unun hidrasyon potansiyelini sekiz dakikadan daha kısa sürede belirlemek için otomatik C1 testi
- Sonuçlar .csv veya .xls dosya biçimlerinde dışa aktarılır
- Eğitici eğitimler sunan entegre videolar



Uygulamalar

Tohum yetiştiricileri için

F4-F5 nesillerden buğday tohumu çeşit seçimini kolaylaştırır.

Değirmenciler için

- Teslimat noktasında buğday testi
- Buğdaylarda süne tahribatı tespiti
- Buğday ve un paçalları optimizasyonu
- Katkı maddelerinin hassas dozlanması ile unların nihai kullanımlar için uyarlanması
- Farklı un değirmeni pasajlarının analizi
- Zedelenmiş nişastanın etkisini değerlendirme

Fırıncılar için

- Teslim edilen unların uygunluğunu doğrulama
- Lif bakımından zengin unların reolojik davranışlarının incelenmesi
- Glutensiz ürünlerin işlenmesi
- Tam buğday formüllerinin incelenmesi

Hepsi için

- Müşteri spesifikasyonlarının ve kalite kontrolünün optimizasyonu



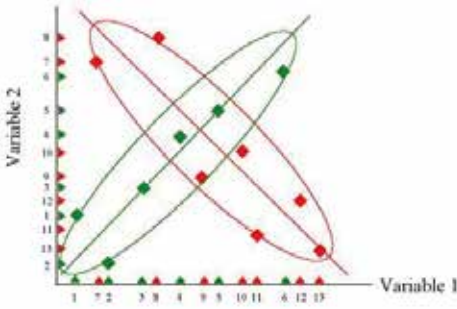
Mixolab 2 WiXO protokolü:

Mixolab 2 WiXO, sadece 8 dakikada Alveograph sonuçlarını görmek için özel olarak tasarlanmış bir reolojik test protokolüdür.

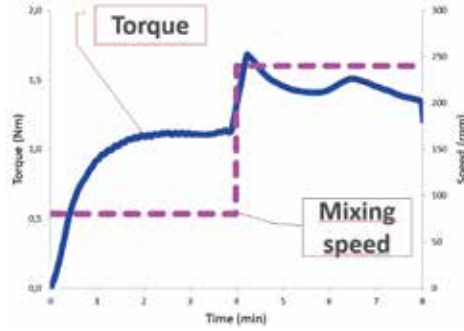
Nasıl Çalışır ?

WiXO testinden Alveograph değerleri

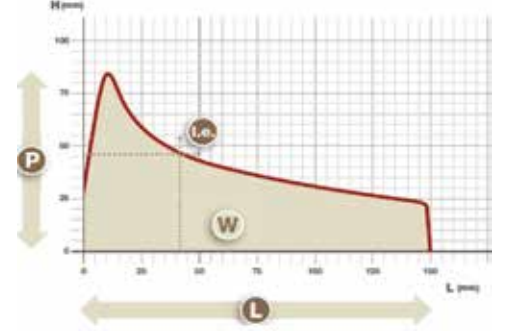
➔ WiXO Protokolü



➔ Çok değişkenli analiz



➔ Alveograph sonuçları



Çok değişkenli istatistiksel analiz kullanılarak, CHOPIN Technologies, WiXO protokol test sonuçlarını Alveograph değerlerine dönüştürmek için algoritmalar geliştirmiştir. Modeller en son yazılıma (versiyon 4.1.1.3 veya üstü) dahil edilmiştir. Alveograph sonuçları testin sonunda otomatik olarak sağlanır.

WiXO protokolü basit ve hızlı !

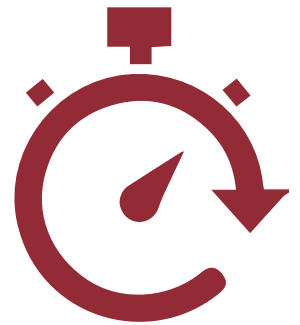
Mixolab 2 WiXO, sadece 8 dakikada Alveograph sonuçlarını görmek için özel olarak tasarlanmış bir reolojik test protokolüdür.



50 gr öğütülmüş buğday numunesi



60% b14 nem esası



8 dakika