



Un Fonksiyonunun Anlaşılması

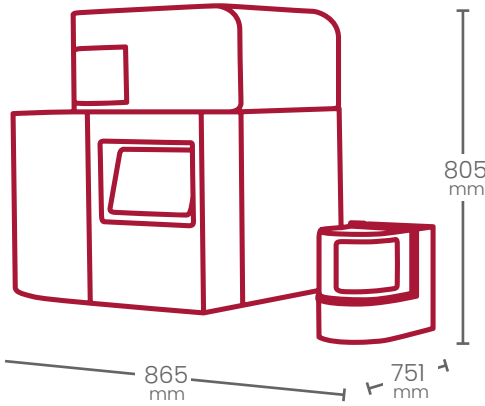
Nihai ürün kalitesini doğrudan etkileyen ana fonksiyonel un bileşenlerini (zedelenmiş nişasta, gluteninler, pentozanlar) aynı anda ve ayrı ayrı analiz ederek.

Evrensel Test

Isilahtan fırına, tüm buğday ve un endüstrisi ve tedarik zinciri ortak bir dil kullanarak SRC analizinden yararlanır.

Geliştirilmiş Hassasiyet ve Yeniden Üretilirlik

SRC test yöntemi dünya çapında tanınmaktadır. SRC-CHOPIN, çözücü tüplerini tanımlar, un tartım verilerini depolar, çözücülerini enjekte eder, tüpleri sallar, santrifüjler ve tahliye eder ve daha sonra tüm sonuçları hesaplar.



100 Kg

220/240V - 50/60Hz
250W



Test süresi : **75 Dakika**
Operatör süresi : **20 Dakika**

Uygulamalar

BUĞDAY YETİŞTİRİCİLERİ

Tam Buğday ölçümleri:

Çalışmalar, tam tahıllı buğday unu veya küspesi üzerinde elde edilen SRC değerlerinin, karşılık gelen standart un için SRC değerlerini tahmin etmek için kullanılabileceğini göstermiştir. Bu, küçük boyutlu damızlık buğday örneklerinin test edilmesini sağlar. SRC testi ayrıca buğday dışında yulaf unları ve kakao tozları gibi tam tahıllı unlara kadar genişletilebilir ve kullanışlı bir şekilde uyarlanabilir.

• Mevcut yöntemlerle tahmini korelasyonlar:

SRC değerleri, mevcut diğer karakterizasyon yöntemleriyle (ör. Mixograph, Zeleny testi, Farinograph, vb.) iyi korelasyonlar gösterir ve gelişimsel buğday ıslah programlarında değerli ve içgörülü rehber olarak hizmet eder.



BUĞDAY / UN DEĞİRMEN SANAYİ

• Buğday tavlama:

Buğday tavlama, öğütme işleminin önemli bir aşamasıdır. Tavlama koşullarının bir fonksiyonu olarak SRC değerlerinin izlenmesi, belirli bir randıman oranı için un işlevselliğinin optimize edilmesine yardımcı olabilir.

• Buğday veya un paçalları:

Gerekli bir un işlevselliği elde etmek için, bir buğday veya un paçalı için dört SRC parametresinin her biri için sonuçların ağırlıkça oranlara göre hesaplanması mümkündür.

• Klorlama:

Artan un klorlama derecesi ile SRC analizi, su, sodyum karbonat ve sükröz SRC değerlerinde karakteristik artışlar, ancak laktik asit SRC değerinde bir azalma olduğunu göstermiştir.



YUMUŞAK BUĞDAY KULLANIMLARI

• Kurabiyeler ve krakerler:

Kaliteli bir kurabiye / kraker unu için tipik SRC değerleri, su SRC <math>< \% 51</math>, laktik asit SRC >math>> \% 87</math>, sodyum karbonat SRC <math>< \% 64</math> ve sükröz SRC <math>< \% 89</math>'dur.

• Pandispanya ve türevleri:

Kaliteli bir pandispanya ve türevleri unu için tipik SRC değerleri su SRC <math>< \% 57</math>, laktik asit SRC >math>> \% 100</math>, sodyum karbonat SRC <math>< \% 72</math> ve sükröz SRC <math>< \% 96</math>'dır.

• Japon pandispanya:

Su SRC değerlerinin Japon pandispanya hacmiyle pozitif korelasyon gösterdiği gösterilmiştir.



SERT BUĞDAY KULLANIMLARI

• Ekmek hacmi:

Bir ekmek ununun laktik asit SRC değeri ne kadar yüksek olursa, fırınlanmış ekmek hacmi o kadar yüksek olur.

• Ekmeğe özgü hacim:

Daha yüksek sükröz SRC ve / veya sodyum karbonat SRC değerleri, yüksek spesifik hacme negatif etkilidir.

• Galeta unu puanı:

Üç çözücü (laktik asit, sükröz ve sodyum karbonat) için artan SRC değerleri, ekmekte daha sert bir galeta yapısına neden olur.



Faydaları

DOĞRULUK

Manuel SRC yönteminin bir dezavantajı, farklı laboratuvarların farklı ekipman (çalkalama, santrifüj) kullanabilmeleri ve böylece potansiyel olarak test sonuçlarında önemli değişikliklere yol açmasıdır. Tam otomatik süreci nedeniyle SRC-CHOPIN, pratisyenlere manuel SRC yöntemi kullanılarak genellikle ulaşılamaz bir hassasiyet sunar. Dahili tekrarlanabilirlik büyük ölçüde artırılmıştır, ancak en büyük fayda bir laboratuvardan diğerine sonuçlar karşılaştırılırken gerçekleştirilir.

Artan doğruluk için bu yeni fırsat sayesinde, SRC-CHOPIN sonuçları un kalitesini iyileştirmek için ve fonksiyonel, son kullanıma yönelik uygulamaya özel un spesifikasyonlarının geliştirilmesi için kalite hedefleri olarak kullanılabilir.



BASİTLİK

Manuel SRC yöntemi, bazıları son derece operatöre bağımlı ve değişken olan (örneğin sallama) bir dizi işlemi gerektirir. SRC-CHOPIN, un tartımından sonuçların hesaplanmasına kadar yöntemin her adımını otomatikleştirerek tüm bu işlemleri büyük ölçüde basitleştirir.



ZAMAN TASARRUFU

Manuel SRC yöntemi, bazıları (örn. Sallama) sonuçlar üzerinde çok büyük etkiye sahip birçok manuel işlemi içerir. Ancak, tam otomatik prosedürü sayesinde, SRC-CHOPIN sadece daha doğru veriler sağlamakla kalmaz, aynı zamanda zaman kazandırır, böylece kullanıcıların günde daha fazla un örneği test etmesini sağlar.



UYARLAMA

SRC-CHOPIN esas olarak her biri dört SRC çözücüsünün (su, sükröz, sodyum karbonat ve laktik asit) olduğu iki unu aynı anda test etmek için tasarlanmıştır. Ancak sistem aynı zamanda sadece tek bir unu veya aynı tek çözücülü sekiz farklı un örneğini analiz etmek için mükemmel bir şekilde uygundur.

Dahili yazılım, kullanıcının herhangi bir un ve çözücü kombinasyonunun esnek bir şekilde test edilmesini sağlar.



HER ŞEY DAHİL

SRC-CHOPIN tam bir sistemdir; tüp çalkalama sistemi, santrifüj ve tüp oluşturma sistemi içerir. Dört SRC değerini hesaplamak ve bunları entegre ekranda sıralı bir profil olarak görüntülemek için hem ilk un örneğini hem de son ıslak topağı tartmak için harici bir terazi ile donatılmıştır. Tüm SRC verileri, bir unun Gluten Performans İndeksinin hesaplanması gibi daha fazla kontrol için bir PC'ye aktarılabilir.

