ИЗМЕРЕТЕ КОЛИЧЕСТВОТО И КАЧЕСТВОТО НА ГЛУТЕНА



Perten Glutomatic® 2000 System
Международният стандартен тест за глутен

PerkinElmer®
For the Better



СВЕТОВЕН СТАНДАРТЕН ТЕСТ ЗА ГЛУТЕН В БРАШНО, ПШЕНИЦА, ДУРУМ И ГРИС



GLUTEN INDEX ХАРАКТЕРИЗИРА ФУНКЦИОНАЛНОСТТА НА БРАШНОТО

Глутен

Глутенът е функционалният компонент на пшеничния протеин. Неговите свойства определят характеристиките на тестото и влияят върху качеството на крайния продукт. Количеството и качеството на глутена влияят върху еластичността на тестото, задържането на газ и способността за набухване и до голяма степен определят крайното качество при изпичане. Способността да се получи нелепкаво тесто, да се поддържа желаната твърдост и да се постигнат постоянни характеристики при варене на паста също зависят от свойствата на глутена. Тестът Glutomatic измерва Gluten Index, който характеризира силата на глутена, както и съдържанието на мокър глутен, сух глутен и водосвързващия капацитет на глутена.

Методът Perten Gluten Index е световният стандартен тест за качество и количество на глутена в брашно, пшеница, дурум и грис. Методът се използва и за контрол на качеството при производството на жизнен пшеничен глутен.

Световният стандартен тест за глутен

Съдържание на глутен и Gluten Index
AACC/No. 38-12.02
ICC/No. 155 and 158
IRAM 15864

Съдържание на мокър глутен
ICC/No. 137/1

Съдържание на мокър и сух глутен
ISO 21415-2 and -4
GBT 5506.2 and .4
CCAT Method 13

Характеристики и предимства

· Лесен за използване Автоматизиран, лесен за работа инструмент с голям сензорен екран, който води оператора през анализа. Автоматично изчисляване и съхраняване на резултатите.

· Универсален метод: Измерва както смляно зърно, така и брашно при селекционери, търговци на зърно, мелници и потребители на брашно, производители на сух глутен, производители на паста и пекарни.

· Сегрегация: Идентифицирайте и отделете висококачественото зърно и брашно, за да извлечете максимална стойност.

• **Лесна подготовка на пробата: Не се изисква кондициониране** на пробата, нито химикали.

· Бърз анализ: Пълният тест отнема по-малко от 10 минути.

• **Здрава конструкция: За използване при силози или други** пунктове за приемане на зърно в трудни условия.

· Съпоставими резултати: Резултатите и стойностите от Glutomatic се включват в докладите за пшеница по целия свят.

Превод: Chroma (chroma-bg.com). Оригинал: Perten / PerkinElmer. 2/4



ЛЕСЕН ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ



ЗА ВАШИЯ УСПЕХ

Система Perten Glutomatic

Glutomatic 2000 Двукамерна система. Голям сензорен екран за работа с оператора. Автоматично изчисляване и съхраняване на резултатите. Портове за връзка с Centrifuge 2010, везна и с LIMS система/PC.

Centrifuge 2010 Регулирана високоскоростна центрофуга с блокиращ предпазен капак. Свързва се към инструмента GM 2000. Включени са две касети за определяне на Gluten Index.

Glutork 2020 Изсушава глутена напълно при стандартизирани, повторяеми условия. Превключване между 4 или 5 минути според избрания стандарт.

СПЕЦИФИКАЦИИ	
Продукти	Пшеничен шрот, пшенично брашно, дурумов шрот, грис, дурумово брашно и жизнен пшеничен глутен Съдържание на мокър глутен, Gluten Index, съдържание на сух глутен и водосвързващ капацитет на глутена Glutomatic 2000: 378 x 353 x 288 mm, 18 kg Centrifuge 2010: 203 x 270 x 224 mm, 7 kg Glutork 2020: 90 x 255 x 200 mm, 2 kg 7 инча, капацитивен 3 x USB тип A, 1 x USB тип B, 1 x micro USB тип AB (само за сервиз). 1 x ethernet връзка 110-230 V, 50/60 Hz Glutomatic 2000: 250 VA, Centrifuge 2010: 110 VA, Glutork 2020: 875 VA
Параметри	
Размери В x Д x Ш и тегло	
Сензорен екран GM 2000	
Интерфейс	
Захранване и консумация	

Препоръчани принадлежности

Laboratory Mill 3100 или 120: За бързо и удобно смилане на цяла пшеница до пшеничен шрот.



Glutomatic 2000 Centrifuge 2010 Glutork 2020



Laboratory Mill 3100

www.perkinelmer.com/glutomatic

Превод: Chroma (chroma-bg.com). Оригинал: Perten / PerkinElmer. 3/4

Повече информация за системата Glutomatic 2000: www.perkinelmer.com/glutomatic

PerkinElmer, Inc.
940 Winter Street
Waltham, MA 02451 USA
P: (800) 762-4000 or
(+1) 203-925-4602
www.perkinelmer.com

Пълен списък на нашите офиси по света: www.perkinelmer.com/ContactUs

Copyright ©2020, PerkinElmer, Inc. Всички права запазени. PerkinElmer® е регистрирана търговска марка на PerkinElmer, Inc. Всички останали търговски марки са собственост на съответните им притежатели.

80262 PKI