Falling Number®

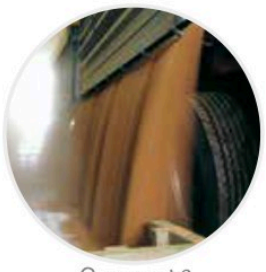
FN 1305



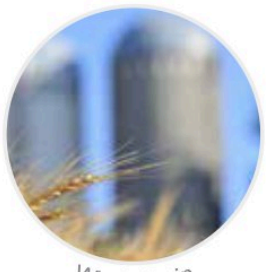
Falling Number 250



Flour



Grain Intake



Whole Grain



Единствените валидирани инструменти за утвърдените методи

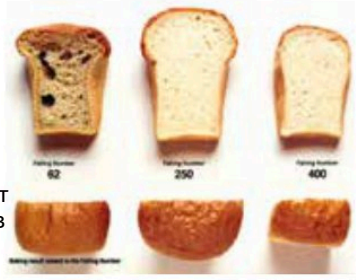
Официални методи:
AACCI/No. 56-81.03
ICC/No. 107/1 ISO/No. 3093

Perten INSTRUMENTS
a PerkinElmer company

Design & Quality by Perten Instruments of Sweden

Число на падане

Активността на алфа-амилазата оказва голямо влияние върху качеството на хлебни изделия, паста и юфка. Повредата от прорастване се причинява от алфа-амилаза – естествен ензим в зърното, чиято концентрация се увеличава при влажни жътви. Методът Falling Number (FN, число на падане) е бърз и лесен тест за определяне на активността на алфа-амилазата и откриване на повреда от прорастване. Методът FN на Perten Instruments е световният стандарт за измерване на активността на алфа-амилазата в брашно и шрот от пшеница, дурум, ръж, ечемик, други зърнени култури и малцови зърна.



Инструмент Falling Number® 1305

Система Falling Number 1305 е автоматична система за единичен анализ, създадена за бързо и удобно изпълнение на теста за число на падане. Високите стандарти за качество, по които е изграден FN 1305, осигуряват висока възвръщаемост на инвестицията чрез дълги години безаварийна работа.

Характеристики и предимства

Осигуряване на качеството: Гарантира, че доставката отговаря на спецификациите на крайния потребител. Оптимизиране на смесването: Смесвайте зърно или брашна, за да получите продукт с определени характеристики. Сегрегация: Спестете средства, като избегнете смесването на здраво и прораснало зърно. Оптимизиране на добавките: Изчислявайте добавки от малц или гъбни ензими. Лесен за използване: Уверено се използва и от оператори без техническа подготовка. Надежден: Несложната, здрава конструкция осигурява изключително дълъг живот на инструмента. Без калибровка: Измерваната величина е време (секунди) и не се изисква калибровка. Това спестява време и гарантира верни и надеждни измервания. Ниски експлоатационни разходи: Не са нужни консумативи или химикали. Световен стандарт: Единообразно и утвърдено отчитане за производители, търговци и преработватели. Официални одобрения: Международни стандарти и препоръки като AACC International Method 56-81.03, ICC Standard No. 107/1, ISO 3093.

Препоръчани принадлежности

Дозатор за вода: Лесно и точно дозира 25 ml вода. Охладителна кула: Спестява вода и щади околната среда чрез рециркулация на охлаждащата вода. Shakematic: Автоматичен шейкър за бързо и равномерно смесване на пробата. Spolett 1010: Бързо почистване на епруветките за число на падане. Laboratory Mill 120 или 3100: Одобрени чукови мелници за подготовка на зърното. Епруветки Falling Number: Калибрирани вискозиметрични епруветки (10 в кутия). Бъркалка Falling Number: Бъркалка Perten Instruments Falling Number. Влагомер: За определяне на влагата в шрот и брашно. Везна: С точност ± 0,05 g.

Спецификации

Захранване: 115 или 230 V, 50 или 60 Hz (посочете при поръчка)
Консумация: загряване 1100 VA, работа 500 VA
Размери (ВхДхШ): 525x370x223 mm Нето
тегло: 8 kg Разход на охлаждаща вода: 25 l/h



Параметри: активност на алфа-амилаза / свойства на нишестето Продукти: брашно и шрот от пшеница, дурум, ръж, ечемик, други зърнени култури и малцови зърна.

www.perten.com

Perten INSTRUMENTS a PerkinElmer company