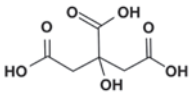
CHOPIN TRIBUNE
THE NEWSLETTER FOR FLOUR PRODUCERS AND USERS
N°34
2013



Контроль свойств брожения при помощи Rheo F4
История успеха Миксолаба
Советы и услуги для клиентов
Успех Инфранео в Китае
Новость: новые тестомесилки Альвеографа
SDmatic, метод сертифицированный по ISO
Chopin.fr откликается на Ваши запросы

СОБЫТИЯ

■ 63-я Австралийская химическая конференция по злаковым культурам
Перт, АВСТРАЛИЯ
С 25 по 28 августа 2013 г.

■ 7ая МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «МЕЛЬНИЦА-2013»
Международная Промышленная Академия, Москва, РОССИЯ
С 24 по 26 сентября 2013 г.

■ Ежегодное международное собрание AACC
Альбукерке, США
С 29 сентября по 2 октября 2013 г.

■ Ежегодный IAOM Юго-Восточной Азии
Манила, Филиппины
С 8 по 10 октября 2013 г.

■ IAOM Ближний Восток
Сусс, Тунис
С 5 по 8 ноября 2013 г.

■ 64-ый Технический конгресс для мукомольной и зерновой промышленности
Реймс, Франция
13 и 14 ноября 2013 г.

Контроль процесса брожения теста с использованием Rheo F4

Выпечка хлеба является сложным процессом, а брожение - это ключевая стадия в данном процессе. Оно начинается сразу после добавления дрожеей и заканчивается во время выпечки. Объём готовой продукции зависит и от газообразующей способности теста, и от газоудерживающей способности во время поднятия теста. Отсутствие контроля данных параметров неизбежно приводит к проблеме с объёмом конечной продукции. Rheo F4 позволяет Вам оценивать и контролировать эти важные характеристики процесса брожения теста. Каждые 45 секунд Rheo F4 замеряет давление в термостатически контролируемой герметичной камере, в которую помещается тесто.

Затем аппарат определяет общий объем образовавшихся газов, который зависит от активности дрожжей, и высвобождения углекислого газа. Пористость теста тесно связана с качеством матрицы белка и может появиться раньше или позднее достижения максимального объёма тестозаготовки, что влияет на технологический процесс. В добавок, специальный датчик контролирует поднятие теста и формоустойчивость; эта информация является важной при определении оптимального времени расстойки и посадки в печь.

Благодаря данной информации Rheo F4 является незаменимым инструментом для отраслей производящих и использующих дрожжи. Например, при выпечке хлеба, булочек, куличей, изделий из слоёного теста и т.д.
Rheo F4 также идеально подходит для разработки рецептур несодержащих глютена, с которыми зачастую бывают проблемы с объёмом и формоустойчивостью. Аппарат позволяет точно оценивать влияние добавок и улучшителей, таких как клейковина, аскорбиновая кислота, цистеин и т.д., а также специфическое действие ферментов, таких как амилаза, на поднятие теста и процесс брожения.

Rheo F4 может управляться с ПК для сравнения данных, полученных с нескольких образцов, с целью определения соответствия продукта технологическим требованиям.
Rheo F4 изготавливается во Франции, и является единственным в мире аппаратом, который позволяет оператору в едином анализе определять поднятие теста, образование, удержание и потерю углекислого газа, а также объём и формоустойчивость теста во время брожения. Для получения подробной информации просьба обращаться:
info@chopin.fr

История успеха: Mixolab в производстве муки универсального назначения!

Автор: Малькольм Хольман, Генеральный директор компании «Agri-EnviroLab World»

«Agri-EnviroLab World», компания, расположенная в Южной Африке, является официальным дистрибьютором компании «CHOPIN Technologies» в Южной, Центральной и Восточной Африке.

В нашем регионе производство качественной муки связано с импортом дорогостоящих злаковых культур и добавок. Поэтому мы легко поняли, почему практика контроля качества здесь так усовершенствовалась за последние десять лет.

В данном контексте мы предлагали Mixolab мукомолам, производящим муку универсального назначения, как для хлебопекарной промышленности, так и для домашнего использования. Такое продвижение прибора привело к значительному успеху! Благодаря аппарату Mixolab, мукомолы теперь могут управлять качеством производимой муки, путём коррекции определённых параметров Профайлера, что гарантирует получение муки пригодной для обоих сегментов рынка.

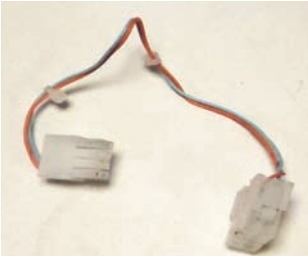
Такой опыт дал нам шанс продемонстрировать, что использование показателей Профайлера идеально дополняет использование таких значений, как водопоглотительная способность муки и содержание белка.

Очистка измерительного зонда SDmatic

Оборудование

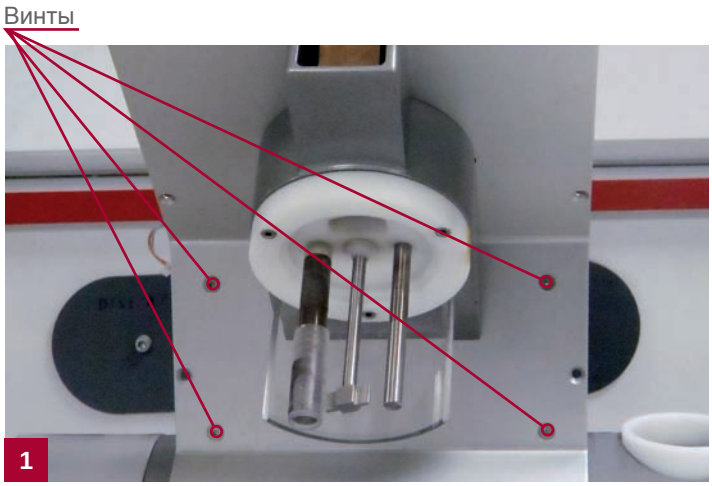
- 1 кабель для очистки.
- Раствор для очистки:

1 молярный раствор каустической соды (NaOH) или гидроксида калия (KOH): Поместить 125 мл. дистиллированной воды и 7 г. KOH или 5 г. NaOH в реакционную чашу.

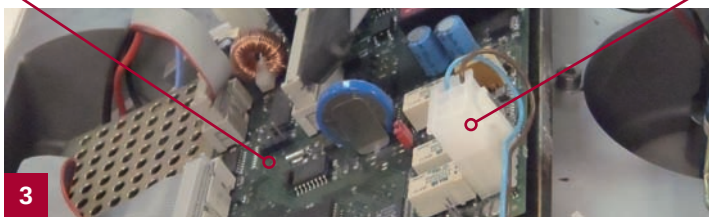


Процесс очистки

1 ■ Вывинтить винты и снять корпус SDmatic.



2 ■ Отсоединить кабель зонда от платы ЦП.

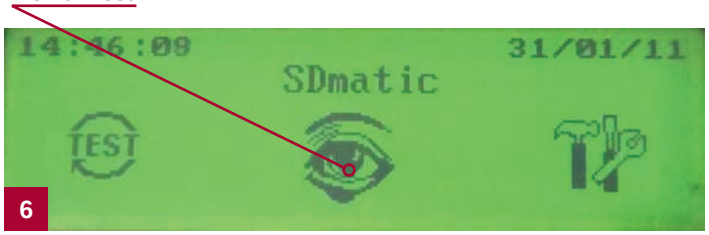


3 ■ Соединить кабель очистки между зондом и платой ЦП.

4 ■ Включить SDmatic.

5 ■ Наполнить чашу раствором для очистки. Опустить в чашу зонд, ротор и нагревательное сопротивление.

6 ■ Открыть меню 'Test'.

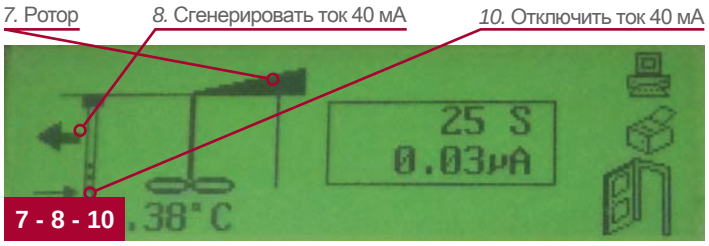


7 ■ Запустить мотор.

8 ■ Сгенерировать ток 40 мА.

9 ■ Оставить работать в течение 5 минут: вокруг первых двух колец появятся пузырьки.

10 ■ Через 5 минут отключить ток 40 мА.



11 ■ Остановить мотор. Отключить SDmatic и промыть зонд дистиллированной водой.

12 ■ Отсоединить кабель очистки, затем подсоединить кабель зонда к плате ЦП.

13 ■ Установить корпус на место, завинтить винты.

Успех INFRANEO в Китае

В течение многих лет компания «CHOPIN Technologies» предлагает своим клиентам надежные и многоцелевые инфракрасные анализаторы INFRANEO.

"Благодаря измерительным системам нового поколения, а также используемому монохроматору очень высокого качества, с каждым днём Infraneo находит всё больше новых пользователей," – говорит Jiang Mingneng, директор дочернего предприятия «CHOPIN Technologies» в Китае. "Infraneo – одно из лучших устройств инфракрасного анализа, в частности, для анализа муки и цельного зерна. Что касается муки, наши клиенты довольны нашими калибровками, в особенности той, что определяет её зольность. Устройство, несомненно, является одним из лучших на рынке. Кроме этого, благодаря программе Team Viewer, используемой для дистанционной диагностики и обслуживания, техники «CHOPIN Technologies» могут незамедлительно выполнять техническое вмешательство по многочисленным вопросам. Таким образом, незамедлительно отвечать на запросы клиентов и предлагать высококачественное сервисное обслуживание." В частности, один клиент, компания «Yijayi Flour Mill», который уже располагает лабораторией, оснащенной устройствами Mixolab, Alveograph и SDmatic компании «CHOPIN Technologies», сравнивал множество инфракрасных анализаторов перед выбором Infraneo. Для этого клиента выбор был прост: "Infraneo – это прочный, надежный и точный экспресс анализатор."

"Благодаря этим характеристикам Infraneo и Infraneo Junior стали неотъемлемой частью повседневного контроля качества в Китае. Лидер рынка по производству китайской лапши, оснастил шесть своих производств приборами Infraneo. Другая международная мукомольная группа компаний приобрела сразу восемь устройств, а затем и еще три. На данный момент в Китае сегмент мукомольного производства имеет самый высокий спрос на ИК анализаторы Infraneo," – подытожил господин Mingneng.

Team Viewer – программное обеспечение используемое для удалённого обслуживания приборов через Интернет.

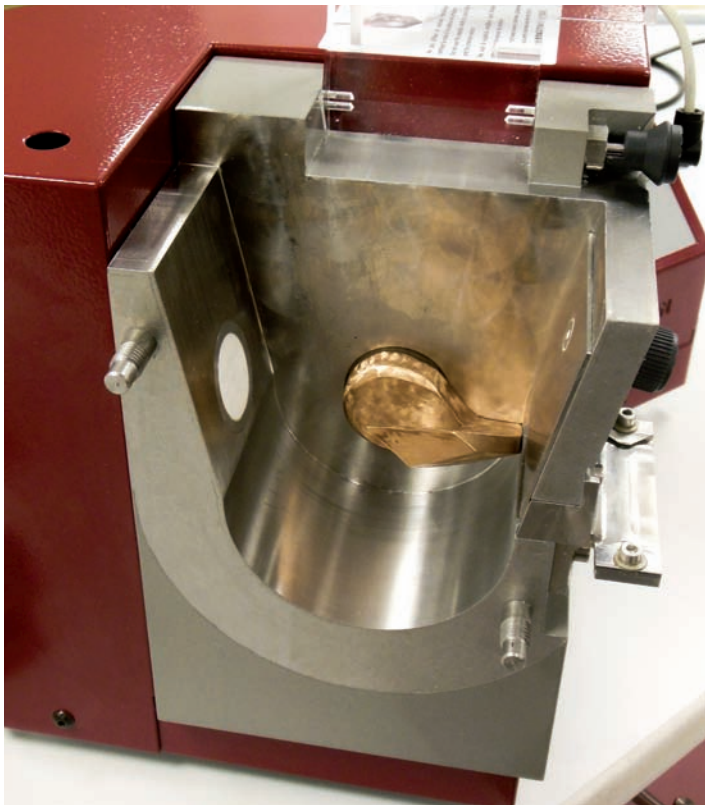
Для получения более подробной информации о данных продуктах посетите наш Интернет-сайт по адресу:

http://www.chopin.fr/fr/produits/45-infraneo.html

Новые тестомесилки для альвеографа и новый датчик давления для консистографа

Компания «CHOPIN Technologies» постоянно работает над совершенствованием качества своей продукции; она внедрила еще одну инновацию с новыми тестомесилками на альвео- (консисто-)графах. Они полностью покрыты нержавеющей сталью для обеспечения повышенной стойкости к эрозии под воздействием муки. Такое новое покрытие также облегчает процесс чистки тестомесилки, что является особенно важной частью технологического процесса. Что касается нового датчика давления для консистографа, теперь он имеет повышенную стойкость доходящей до давления в 16 атмосфер. Просьба отметить, что это хрупкая деталь, и особенно чувствительна к ударам. Поэтому, несмотря на улучшенные характеристики, следует соблюдать осторожность, особенно во время чистки тестомесилки.

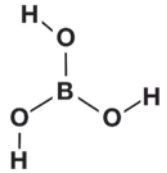
Успешной Вам работы!



SDmatic - метод сертифицированный по ISO

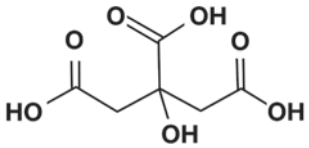
Плодом работы международных экспертов в области разработки и сертификации методов и оборудования для контроля качества злаковых культур в системе ISO* (International Organization for Standardization - Международная организация по стандартизации), стала разработка нового стандарта ISO 17715 на SDmatic. Он был официально опубликован в феврале прошлого года.

В стандарте описывается метод анализа с использованием анализатора повреждённого крахмала SDmatic. А также приводятся точные данные полученные в ходе межлабораторных сличительных испытаний в рамках разработки данного стандарта. Новый стандарт применим ко всем типам муки из пшеницы (Triticum aestivum), полученных в процессе промышленного или лабораторного помолов.



Acide borique

VS



Acide citrique

Изначально метод требовал использования борной кислоты, которая играет важную роль в окислении среды реакции. Новый стандарт ISO предлагает возможность использования лимонной кислоты вместо борной, которая в настоящее время классифицируется как токсичное вещество в соответствии с Директивой ЕС 67/548/CEE.

Благодаря возможности рекалибровки аппарата возможно установить калибровки с использованием обеих кислот. При этом полученные результаты являются полностью сопоставимыми. Использование лимонной кислоты не требует технической модификаций уже используемых аппаратов SDmatic.

Для получения подробной информации просьба обращаться: info@chopin.fr

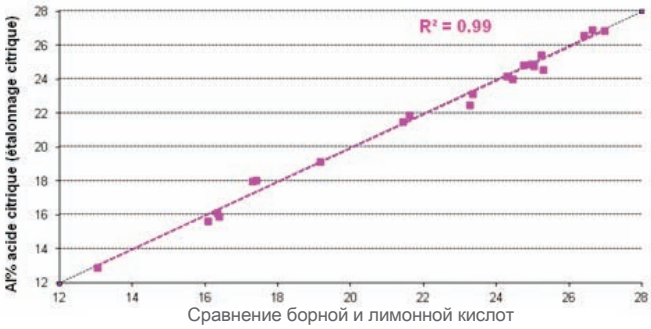


Рис. 1: Сравнение результатов, полученных на 20 пробах промышленной муки при помощи метода с использованием борной кислоты и метода с использованием лимонной кислоты.

* ISO/TC 34/SC 4 Злаковые и импульсы: http://www.iso.org

Новый Интернет-сайт www.chopin.fr теперь еще лучше адаптирован под Ваши потребности!

Для простой, быстрой и интуитивной навигации Интернет-сайт компании «CHOPIN Technologies» получил новый облик.

Хотя дизайн выглядит прежним, многие характеристики были улучшены. Вы найдете:

- Домашнюю страницу «Продукция» с доступом одним нажатием к основным приборам и их применениям.
- Описание для каждого продукта, доступное для загрузки.
- Для учебного центра «CHOPIN Technologies»:
  - Оптимизированный интерфейс, предоставляющий быструю, точную информацию (программы, расписания и т.д.).
  - Форма заявки на обучение, адаптированная под Ваши потребности.
  - Рекомендации клиентов.

Все новости компании «CHOPIN Technologies» доступны на нашем Интернет-сайте на пяти языках.

Присоединяйтесь к нам на www.chopin.fr!

20 avenue Marcellin Berthelot
92390 Villeneuve-la-Garenne - ФРАНЦИЯ
+33(0) 141 475 041
+33(0) 147 947 074
info@chopin.fr
www.chopin.fr

Ваш местный представитель: