



СТ Центр



Quatuor II



Инфранео



Партнёрство



Прогнозирование черствения хлеба с помощью Миксолаба



Измерение содержания белка

ПУБЛИКАЦИИ

■ Новые безглютеновые типы хлеба с высоким содержанием белка
Cristina Marco, Cristina M. Rosell - Eur Food Res Technol (2008) 227:1205-1213

■ Определение физических характеристик обогащённого клетчаткой теста с использованием Миксолаба.

Cristina M. Rosell, Eva Santos, Concha Collar - Eur Food Res Technol (2010) 231:535-544

■ Хлебопечение с использованием Андских зерновых культур: Квиноа, Канива, Кивича и Тарви.

Cristina M. Rosell, Gladys Cortez, and Ritva Repo-Carrasco Cereal Chem. 86(4):386-392

МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВСТРЕЧИ 2011-2012

■ CMA – Карибская Мельничная Ассоциация
Белиз, КАРИБСКОЕ МОРЕ – с 5 по 8 декабря 2011

■ 1-я ежегодная конференция и выставка ISB MEA
Маскат, ОМАН – с 10 по 12 декабря 2011

■ 1-я конференция ICC в Индии
Нью-Дели, ИНДИЯ – с 16 по 18 января 2012

■ Euroain 2012
Вильпент, ФРАНЦИЯ - с 3 по 7 марта 2012

■ 116-я ежегодная конференция и выставка IAOM

Вашингтон, США – с 7 по 11 мая 2012

■ 14-й конгресс ICC, посвященный хлебу и зерну

Пекин, КИТАЙ – с 6 по 9 августа 2012

■ IBA 2012

Мюнхен, ГЕРМАНИЯ - с 16 по 21 сентября 2012

■ AACC 2012

Голливуд, Флорида -

с 30 сентября по 3 октября 2012

Обучающий центр CHOPIN Technologies (CT Center) открывает свои двери!

Свою задачу CT Center видит в том, чтобы позволить клиентам, использующим оборудование компании CHOPIN Technologies, стать экспертами, расширить свои знания и научиться использовать приборы с наибольшей пользой. Образовательные программы направлены на клиентов, уже владеющих навыками работы с данной аппаратурой и желающих их усовершенствовать.

С 29 сентября по 3 октября, после проведения активной рекламной кампании (пресса и интернет) CT Center принял первых участников обучающих программ Миксолаб и Альвеограф, проводившихся на английском языке.

Участникам тренинга, прибывшим из Нигерии, Румынии, Голландии, ЮАР и Италии, был подробно представлен технологический процесс производства хлеба от отбора проб до выпечки, включая мукомольное производство и научно-исследовательские институты. Такая многонациональная среда позволила всем членам группы извлечь выгоду из активного обмена опытом.

В ходе обучения теоретические занятия чередовались с практическими с сохранением общей цели достичь оптимального уровня знаний клиентов в технических, прикладных, нормативных аспектах, а также в области технического обслуживания.

Контрольные тесты, проведенные в начале и в конце семинара, дали каждому участнику возможность объективно оценить приобретенные знания.

CT Center
Sharing analytical expertise

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР
Станьте экспертом по оборудованию CHOPIN Technologies

— УНИКАЛЬНЫЙ КУРС —
Непосредственное обучение технологии и ознакомление с опытом экспертов CHOPIN Technologies

— ПРАКТИЧЕСКИЙ КУРС —
Рассмотрение всех вопросов, касающихся реологического анализа в производстве хлеба.

— ПРОДВИНУТЫЙ КУРС —
Программа, предназначенная для опытных клиентов, желающих повысить уровень технического мастерства.

CHOPIN
TECHNOLOGIES

На данный момент образовательная программа 2012 предлагает пройти обучение в марте (на английском и испанском языках) во время проведения салона Euroain. Количество мест ограничено, спешите зарегистрироваться на нашем сайте и поучаствовать в уникальном тренинге CT Центра!

A. DUBAT, N. BOINOT

Определение содержания примесей в зерне.



В условиях колебания цен на зерно и все более строгих требований к качеству чистота и внешний вид зерна играют решающую роль в производстве качественной продукции.

После каждого сбора урожая в зерне остаются примеси различного вида: мелкие камни, соломинки, поврежденные зерна... При хранении, продаже или переработке примеси приносят убытки по нескольким параметрам:

- качество (насекомые, микотоксины...),
- время (очистка примесей...),
- финансы (отходы...).

Контролировать процентное содержание примесей при получении зерна – это значит знать реальное количество закупленного зерна, уметь оценить необходимый объем очистки по партиям и обезопасить торговые операции.

Определение процентного содержания примесей, как правило, производится традиционными ручными методами: весы + различные перфорированные сита, установленные нормами. Данные методы несут в себе высокий риск ошибки и, следовательно, требуют привлечения квалифицированного персонала.

CHOPIN Technologies разработала средство, предназначенное для контроля во время приема зерна и в лаборатории, Quatuor II, единственный полностью автоматический очистительно-сортировальный аппарат с вращающимся ситом. Он подходит для всех типов зерна,



достаточно одной минуты, чтобы:

- Очистить зерно, отделяя примеси от годного зерна
- Рассортировать зерно по нескольким категориям, в соответствии с их гранулометрическим составом

Tournesol	
IMP=	1.8 %
GC =	2.2 %
IGC=	4.0 %
BG =	96.0 %

- Рассчитать, вывести и распечатать результат

Наша прикладная лаборатория провела исследование сухого и сырого кукурузного зерна с тем, чтобы сопоставить результаты, полученные с помощью Quatuor II и ручным методом.

Полученные результаты наглядно доказали, что Quatuor II позволяет очень точно определить содержание различных примесей и поврежденного зерна в различных образцах.

Интервью г-на Алена Пьёно – Руководителя объекта Гренье-дю-Руа – 16100 Шатобернар, Франция.

« Наша политика на объекте Гренье-дю-Руа заключается в том, чтобы постоянно поддерживать удовлетворенность наших коммерческих партнёров. Мы должны быть беспристрастны при осуществлении контроля качества зерна. В период сбора урожая мы принимаем по 100-150 грузовиков ежедневно. Мы проводим всесторонние исследования (влажность, белок, натуральный вес зерна, содержание примесей) всех партий мягкой пшеницы, сухого и влажного кукурузного зерна.

Мы уже использовали очистительный аппарат для определения содержания примесей, но при этом нужно было носить наушники для защиты от шума. Из-за обильного пылевыведения мы были вынуждены чистить аппарат после обработки каждого образца. CHOPIN Technologies предложил нам Quatuor II, полностью автоматическое решение, которое позволяет нам получать достоверный результат за полторы минуты.

Мы протестировали его и тотчас же в этом убедились. Легкий в использовании, бесшумный, быстрый, он избавил нас от необходимости взвешивать и считать, мы выиграли в эффективности, надежности и времени

На нашем объекте мы выбираем надежность, эффективность, точность и качество »

... анализировать

Лучшая ИК технология для анализа кукурузы



Как только образец кукурузного зерна проходит очистку в Quatuor II, он подвергается проверке с помощью Infraneo, инфракрасного анализатора, предназначенного для анализа целого зерна и продуктов его переработки.

С помощью аппарата Infraneo вы сможете пользоваться калибровками для быстрого, простого и точного измерения множества параметров :

- Содержание влаги, белков, крахмала, проматест и содержание жиров в целых зернах и продуктах переработки кукурузы (кукурузной муке и крупке).

Результаты по всем параметрам будут получены менее чем за минуту.

Каждый год прикладная лаборатория CHOPIN Technologies вовлекает в исследования новые сорта, полученные при сборе урожая, чтобы усовершенствовать калибровки, предоставляемые в Ваше распоряжение.

Infraneo оснащен монохроматором последнего поколения, интегрированным с технологией SAM (Self Adjustment of Monochromator). Он обеспечивает получаемых результатов на протяжении всей эксплуатации анализатора. уникальную точность и стабильность. Надежный и простой в эксплуатации, Infraneo позволяет использовать лучшие технологии для анализа кукурузного зерна.

Кукуруза – первая зерновая культура в мире, выращиваемая как на корм животным, так и для потребления человеком.

С помощью Quatuor II и Infraneo компания CHOPIN Technologies дает всем звеньям технологической цепочки обработки кукурузного зерна средства, позволяющие наилучшим образом оценить качество продукции.

Партнерство между Университетом Претории Labworld и Chopin Technologies



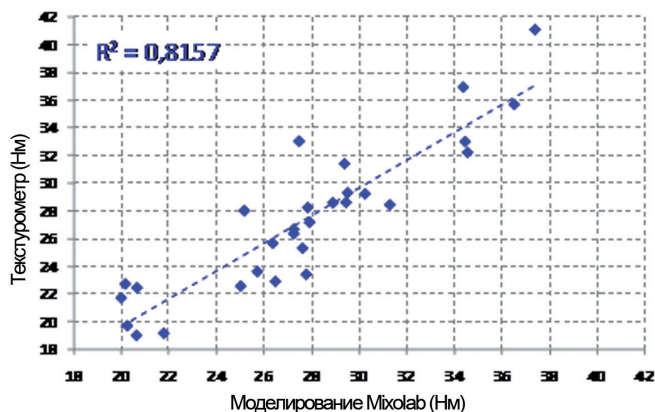
Южноафриканский Университет Претории, Labworld Pty и Chopin Technologies объединили свои знания, создав исследовательскую лабораторию, расположенную в Департаменте пищевых наук университета. Задачей этой лаборатории, оснащенной основными приборами CHOPIN Technologies, является проведение продвинутых исследований в области производства хлеба.

Г-н Бэки Дламини, лаборатория Университета Pretoria-LabWorld-Chopin, перед аппаратом Альвео-Консистограф.

Прогнозирование процесса черствения хлеба с помощью аппарата Миксолаб

Одним из важнейших критериев качества формового хлеба является длительность его хранения. Черствение хлеба связано с ретроградацией крахмала. Это продолжительный процесс, состоящий из 2 фаз: сначала происходит быстрая ретроградация амилозы, затем медленная ретроградация амилопектина.

Рисунок 1: Соотношение между структурой, полученной с помощью аппарата Миксолаб (ось абсцисс) и результатом измерения, выполненным с помощью текстурометра (ось ординат)



Анализируя быструю ретроградацию, вызванную содержанием доли амилозы в крахмале (конец кривой), Миксолаб позволяет эффективно прогнозировать очерствение хлеба и степень его «черствости» после 14 дней хранения (см. рис. 1)

Данная информация позволит клиентам производить отбор муки, модифицировать свои формулы или добавлять ферменты с тем, чтобы предоставить потребителям гарантию всегда свежего хлеба!

Применение ИК анализатора Инфранео на бретанских предприятиях Франции.



Традиционно большая часть зерна, производимого в Бретании, идет на корм животным.

Желание жителей этого региона лучше оценивать свою продукцию (а также возможность, появившаяся в связи с изменением цен и рынка экспорта) подтолкнуло их к ускоренному внедрению аналитического оборудования для контроля качества зерна, в частности для измерения содержания белка.

2011-й год был отмечен решением бретонских зерновых компаний, занимающихся хранением продуктов, инвестировать в развитие технологии инфракрасного анализа, в связи с чем было постановлено оснастить аппаратами INFRANEO не менее пятнадцати пунктов сбора урожая.

20 avenue Marcellin Berthelot
92390 Villeneuve-la-Garenne - ФРАНЦИЯ
+33(0) 141 475 038
+33(0) 147 947 074
info@chopin.fr
www.chopin.fr

Представитель в Вашем регионе: