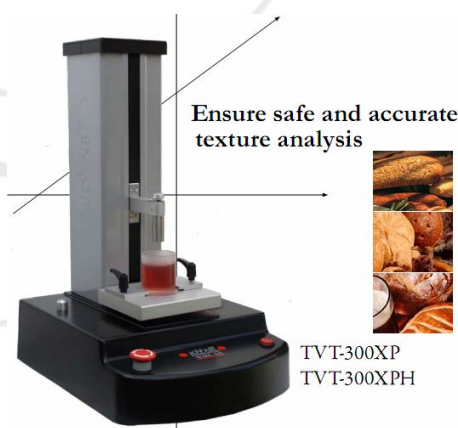


Анализаторы продуктов от TexVol Instruments, Швеция:

Для анализа объемов продукции и текстуры шведский производитель TexVol Instruments предлагает две серии инструментов: измеритель объема хлеба серии BVM-L, и Анализатор текстуры продуктов серии TVT-300

- Измеритель объема хлеба серия BVM-L это революционная разработка, управляемый ПК прибор, созданный для быстрого и точного измерения объема. Лазерный сенсор двигается по полукругу вокруг вращающегося измеряемого продукта. Измеряются длина/высота, ширина и глубина и вся информация отображается на мониторе компьютера вместе с вращающейся диаграммой продукта. Инструмент также может быть, как опция оснащен загрузочной ячейкой для автоматического получения веса и расчета удельного объема продукта. Идеальный инструмент для хлебозаводов, кондитерских производств, пищевых компаний и научно-исследовательских институтов.



- Исследование текстуры часто основывается на интуиции и опыте. Преимущества использования инструмента, а не интуиции это то, что даст Вам объективность, быстрый и экономичный путь для измерения текстуры в четко определенных контролируемых условиях испытаний. Измерение на инструменте может либо моделировать условия из практических ситуаций или использовать условия испытаний основанные на опыте. При помощи TVT-300 можно проводить испытания для определения следующих характеристик: твердость/формоустойчивость, смятение, эластичность, упругость, ударная вязкость, клейкость, когезионная способность, липкость, прочность на изгиб, прочность на разрыв, хрупкость, ломкость, способность к жеванию, вязкость, прочность на разрыв, растяжимость. Идеально подойдет для использования в лабораториях и производствах в хлебопекарной, кондитерской, косметической и фармацевтической промышленности а также в многопрофильных лабораториях и научно-исследовательских институтах.

NEW анализатор целого зерна от Perten Instruments, Швеция:

Хорошо известная на Казахстанском рынке компания Perten анонсировала новый инфракрасный анализатор целого зерна Infracmatic-9500, новая модель ожидается на рынке в первой половине 2011 года, анонсированные технические данные:

- Используемая технология: Scanning NIT
- Длина волны: 700 – 1200 nm
- Продукты: все зерновые
- Объем продукта для анализа: 500 ml
- Время анализа: 45 sec
- Вывод данных и управление: встроенный Touch screen с изменяемым углом наклона
- Встроенные весы для определения натурального веса
- Ethernet & USB
- Network ready



Стандарты – ваша гарантия качественных измерений:

Включая в себя допустимые расхождения результатов по воспроизводимости и сходимости, международные и государственные стандарты являются важным подспорьем при создании спецификации при купле-продаже сырья. Зная как важен данный аспект для большинства пользователей, CHOPIN Technologies продолжает стандартизировать производимое оборудование. Последние методы и оборудование, получившие мировое признание:

- Определение повреждённого крахмала (NF V03-701, ICC 172, AACCC 76-33) с использованием СДматика,
- Альвеограф для оценки качества зерна (ISO 27 971), включающий описание стандартного процесса помола зерна,
- Определение реологических свойств теста при замесе и нагревании с применением Миксолаба (ICC 173, NF V03-765, AACCC 54-60-01, ГОСТ Р в разработке).

Опираясь на известные стандарты, пользователь точно знает, каковы допустимые расхождения в результатах испытаний при сравнении с поставщиками или покупателями. Эти данные, полученные в процессе межлабораторных исследований мировыми экспертами, могут быть напрямую учтены при создании технической спецификации купли-продажи зерна и муки.

Использование Миксолаб Профайлер теперь возможно и на цельносмолотом зерне!

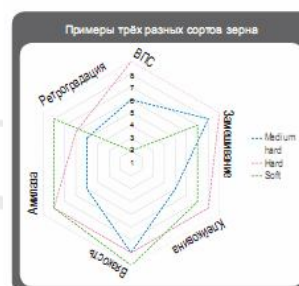
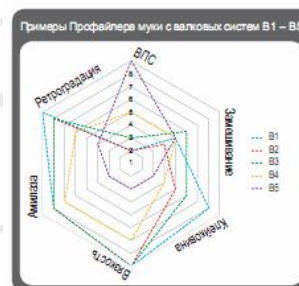
ПОЛНЫЙ АНАЛИЗ МУКИ И ТЕСТА ОСУЩЕСТВЛЕННЫЙ В ОДНОМ УСТРОЙСТВЕ!

Использование Профайлера теперь возможно и на цельносмолотом зерне!

- Анализировать качество белковых связей: водопоглощение, стабильность, эластичность, мощность для перемешивания;
- Анализировать поведение крахмала: желатинизацию и температуру желатинизации, изменение консистенции при воздействии различных добавок и т.п.;
- Анализировать ферментативную активность: протеаза, амилаза и т.д..



Большинство пользователей Миксолаба широко одобрили систему Профайлера с использованием протокола испытаний «Chopin+». Эта новая система упрощает интерпретацию стандартного графика Миксолаба, наглядно отображая основные характеристики качества (протеинов, крахмала...). Система Профайлера позволяет пользователю создать типичный профиль качества муки и зерна подходящий для конкретного продукта и производственной линии. При анализе нового сырья наглядно видно подходит оно для данного использования или нет. Для использования Миксолаба на цельносмолотом зерне или продуктах помола с разных валковых систем специалистами лаборатории прикладного применения был разработан протокол Миксолаба «Chopin Wheat +». Этот протокол напрямую нацелен на контроль качества зерна и потоков мельницы, а также на работу с мукой грубого помола и с возможным добавлением отрубных частиц. Комбинируя использование протоколов «Chopin Wheat +» и «Chopin +», мукомол получает возможность контроля качества сырья от получения зерна до конечного продукта помола, удачно используя его также на стадиях подготовки помольных партий и использования корректоров и улучшителей. Немало важно что данные протоколы соответствуют методикам ICC 173, которые являются гарантией надёжности и соответствия международным требованиям с точки зрения сходимости и воспроизводимости результатов. Дополнительная гарантия качества в вашем производстве.



За дополнительной информацией обращайтесь:

E-mail: office@soctrade.kz

Or visit: www.soctrade.kz