

BRABENDER AMILÓGRAFO

Amilógrafo-E de Brabender:

La propiedad de horneado de la harina depende principalmente de la gelatinización del almidón y de la actividad enzimática (alfa-amilasa) en la harina.

El amilógrafo-E mide en harina de trigo, centeno, maíz y arroz, y proporciona el pico máximo de gelatinización [AU] y su temperatura, así como el inicio de gelatinización [°C], por lo tanto, un video de la gelatinización.

El principio de funcionamiento es el siguiente:

Se calienta una suspensión de harina y agua destilada con una rampa constante de temperatura de 1.5°C /min en un bol en rotación.

Un sensor mide la deflexión provocada por la viscosidad de la mezcla. Esta deflexión se mide como viscosidad vs tiempo, y se registra en continuo.

Aplicaciones:

- Control de adición de enzimas
- Valoración de harinas especiales (también ecológicas)
- Idoneidad de la harina para varias aplicaciones
- Medición de las características de horneado de las harinas
- Vídeo de gelatinización del almidón

Ventajas:

- Métodos de referencia ICC 126/1, ISO 7973, AACC 22-10
- El programa de correlación permite comparar hasta 10 amilo gramas