



ПРИБОР ДЛЯ ОТМЫВАНИЯ КЛЕЙКОВИНЫ GW 3200 (ГЛЮТОМАТИК)

С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ



НАЗНАЧЕНИЕ

GW 3200 - прибор, позволяющий путем промывания клейковины, определить ее количество и качество. GW 3200 анализирует две пробы муки за одно измерение. Прибор для промывания клейковины GW 3200 состоит из рабочего блока, к которому прилагаются сопутствующие аксессуары и комплектующие.

Принцип работы прибора для промывания клейковины основан на механическом воздействии вращающегося рабочего органа на пробу теста, помещенную в отмывочную камеру, при непрерывной подаче в нее воды. В результате происходит выделение сырой клейковины, а отмытый крахмал и оболочки выносятся на сито смесительной камеры.

Определите количество и качество клейковины при помощи GW ERKAYA и повысьте качество готовой продукции, убедившись, что сырье соответствует требуемым характеристикам по клейковине. Более высокое содержание сырой клейковины означает большие объемы хлеба.

ОСОБЕННОСТИ ПРИБОРА GW 3200

- Новый дизайн прибора GW 3200 сочетает в себе уникальность современных технологий, удобство пользователя и лаконичный внешний вид.
- Цветной жидкокристаллический сенсорный дисплей обеспечивает легкость в управлении данным оборудованием.
- Дает возможность проводить анализ влажной клейковины в муке, и в муке из цельной пшеницы (измельченной), при этом одновременно работать с двумя образцами
- Время замешивания и промывки регулируется при помощи DIP- переключателей, находящихся на задней панели устройства.
- За пятнадцать секунд до окончания теста, устройство подает звуковой сигнал и затем автоматически останавливается.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Рабочий блок	1 шт.
Провод питания	1 шт.
Пластмассовая канистра	1 шт.
Пластмассовые трубки	2 шт.
Смесительные камеры:	2 шт. с маркировкой
	2 шт. без маркировки
Мерные емкости	2 шт.
Дозатор 0.1-5мл	1 шт.
Промывная бутылка	1 шт.
Спатула (лопатка)	1 шт.
Набор тонких сит (88 мкм) (20 шт.)	1 комп.
Набор грубых сит (840 мкм) (10 шт.)	1 комп.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Материал рабочего блока:	нержавеющая сталь	
Замешивание клейковины, сек:	от 5 до 75	
Время промывки, мин:	от 1 до 8	
Допускаемое кол-во замесов в час:	до 10	
Расход воды на одно отмывание, мл:	300	
Количество подаваемого промывочного раствора:	50–60 мл/мин	
Мощность:	50 W	
Электропитание:	220 V	
Масса рабочего блока:	17 кг	
Габаритные размеры:	высота	445 мм
	длина	340 мм
	ширина	360 мм

Система определения количества и качества клейковины GW используется во всем мире производителями зерна, мукомольными предприятиями, производителями макаронных и хлебопекарных изделий.

Преимущества GW 3200 (глютоматик)

- Прост в использовании.
- Полностью автоматический.
- Большой сенсорный экран.
- Подходит для муки и зерна. Вы экономите время и затраты, поскольку метод определения клейковины работает как для муки, так и для молотой пшеницы.
- Анализ занимает всего 10 минут.
- Определение истинной клейковины. Несмотря на то, что клейковина соотносится с белком, существует ряд случаев, когда пшеница имеет высокое содержание белка, но не содержит или содержит очень мало клейковины.
- GW ERKAYA соответствует международным стандартам определения количества и качества клейковины и подходит для международной торговли пшеницей и мукой.
- Система GW необходима для оценки качества зерна и муки, что важно в хлебопекарной и макаронной промышленности.
- Улучшение качества готовых изделий. Количество и качество клейковины влияют на упругость, пышность и растяжимость хлебопекарных изделий.
- Определение сортности зерна. Фермеры следят за содержанием клейковины в пшенице, так как чем выше этот показатель, тем выше качество зерна и сорт муки, которая будет произведена из него.
- Оценка качества зерна. Показатели, определяемые с помощью систем определения клейковины, используются при проведении торговых операций на зерновом рынке во всём мире.
- Соответствует ГОСТ 27839-2013 «МУКА ПШЕНИЧНАЯ. Методы определения количества и качества клейковины»

Качество продуктов на основе теста, таких как хлеб, макаронные изделия или лапша, сильно зависит от количества клейковины и качества муки. Это означает, что все звенья в цепочке пшеницы, от селекционера до пекаря, извлекают выгоду из анализа и контроля свойств клейковины с помощью данной системы.

Селекционеры — измеряя функциональные свойства белка на ранней стадии, без необходимости размола в муку, селекционеры могут выбирать подходящие сорта пшеницы для дальнейшего размножения и переработки.

Торговля зерном — простота использования и скорость метода позволяют пользователю классифицировать поступающую пшеницу на основе количества и качества клейковины, что важно для максимизации торговой наценки и поставки продуктов, подходящих для различных целей конечного использования.

Помол муки — мукомолы могут смешивать разную муку для удовлетворения потребностей конечных пользователей, не продавая высококачественный продукт по низкой цене, тем самым повышая операционную рентабельность. Имея в наличии индекс клейковины, содержание мокрой клейковины и результаты анализа числа падения, мукомолы могут быстро предсказать конечное качество выпечки, снижая потребность в тестовой выпечке.

Выпечка. Свойства и структура клейковины важны для:

- Формы эластичного теста.
- Способности удерживать газ во время брожения и выпекания.
- Сохранить форму выпечки.

Поскольку качество выпечки связано как с характеристиками крахмала, так и белка, для прогнозирования качества выпечки можно использовать комбинацию результатов испытаний с прибора для определения числа падения и «Глютоматика». Имея в своем распоряжении информацию о качестве и количестве клейковины, пекарни могут использовать наиболее экономически эффективный сорт, в то же время отвечая качеству конечного пользователя. Максимальное использование высококачественного материала и минимизация добавления дорогого жизненно важного глютена приводит к значительной экономии.

Твердые и макаронные изделия

Индекс клейковины фигурирует во всем мире в отчетах о растениях как важный показатель качества. При производстве макаронных изделий клейковина имеет большое влияние на:

- Формирование нелипкого теста.
- Достижение желаемых характеристик обработки.
- Поддержание твердости и стабильности.
- Получение продуктов с желаемыми кулинарными характеристиками.

О клейковине

Клейковина является функциональным компонентом белка и определяет многие тестовые и технологические характеристики пшеницы и пшеничной муки.

Клейковина состоит из двух белков «Глютенин» и «Глиадин». При замесе теста именно они и отвечают за формирование клейковины. Вот почему невозможно определить клейковину в пшенице без приготовления теста. Мука, вода и энергия от замешивания — все это необходимо для образования клейковины. Затем создается дисульфидная связь между глютенином и глиадином, как показано на рисунке ниже.

Содержание белка является чисто количественным анализом, который может или не может указывать на качество белка. Хотя содержание клейковины и содержание белка коррелируют, существуют ситуации, когда содержание белка не будет показывать качество. Эти ситуации включают в себя:

- Переменные условия выращивания.
- Годовая вариация.
- Сорт пшеницы.
- Смеси пшеницы или муки.
- Тепловой урон.
- Повреждения насекомыми.
- Ферментативные добавки.

Именно в этих условиях, когда указанное содержание белка не является показателем качества, требуется другой набор тестов. Система GW ERKAYA предназначена для измерения качества белка по следующим параметрам:

- Содержание мокрой клейковины.
- Содержание сухой клейковины.
- Водное связывание клейковины.
- Сила клейковины.