

Наринограф Н1 для определения реологических свойств и качества муки

позволяет определять водопоглотительную способность муки, реологические свойства теста в процессе замеса, производить контроль производства помольных смесей.

Фаринограмма Наринограф Н1 показывает следующие качественные характеристики:

- Водопоглощение
- Время образования теста
- Стабильность теста
- Степень разжижения теста
- Показатель качества по Фаринографу



Бесплатная консультация
+7 473 200 9136

перейти на сайт



erkaya.ru

- Соответствует ГОСТ 5530-1-2013, ISO стандартам
- Бесплатная доставка, ПНР и монтаж
- Авторизованный сервисный центр в России
- Повышенная гарантия 24 месяца

НАЗНАЧЕНИЕ:

Прибор HARINOGRAPH H1 позволяет определять водопоглотительную способность муки, реологические свойства теста в процессе замеса, производить контроль производства помольных смесей.

Принцип исследования основан на том, что проба подвергается определённому механическому воздействию вращающихся сигма-образных роторов измерительного миксера, в котором поддерживается постоянная температура. Сопротивление, которое при замесе проба оказывает роторам миксера в соответствии со своей вязкостью, измеряется высокоточной измерительной электроникой как крутящий момент, регистрируется с помощью программного обеспечения в режиме онлайн в качестве функции времени и отображается в виде цветной диаграммы (фаринограммы).

Фаринограмма показывает следующие качественные характеристики исследуемой муки:

- Водопоглощение
- Время образования теста
- Стабильность теста
- Степень разжижения теста
- Показатель качества по Фаринографу

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ HARINOGRAPH H1:

- Установка прибора – автономно
- Сохранение результатов теста в формате PDF
- Система контроля закрытия крышки смесителя
- Регулируемые опоры прибора
- Определение реологических свойств муки
- Русскоязычный интерфейс программного обеспечения
- Скорость вращения смесительного органа об/мин – 63 ± 2 мин
- Сходимость результатов, % - ± 1
- Программное обеспечение совместимое с Windows
- Комплект кабелей для подключения к принтеру
- Отношение частот вращения месильных лопастей - $1,5 \pm 0,01$

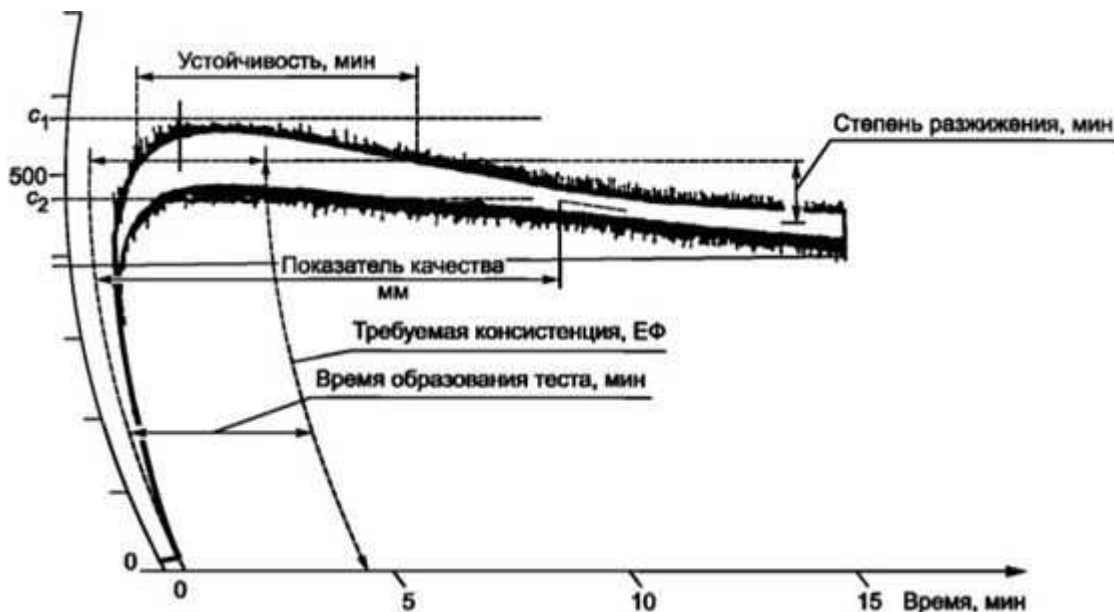


- Вращающий момент на единицу харинографа для тестомесилки вместимостью не менее 300 г - $(9,8 \pm 0,2)$ мН·м/ЕФ $[(100 \pm 2)$ гс·см/ЕФ
- Продолжительность истечения воды объемом от 0 до 225 см из бюретки, 20 сек
- Размеры ШхГхВ 550x800x700 мм
- Вес 115 кг
- Мощность 220 В, 50 Гц

Условия эксплуатации:

- Влажность не более 60 %
- Рабочая температура 20 С – 24 С

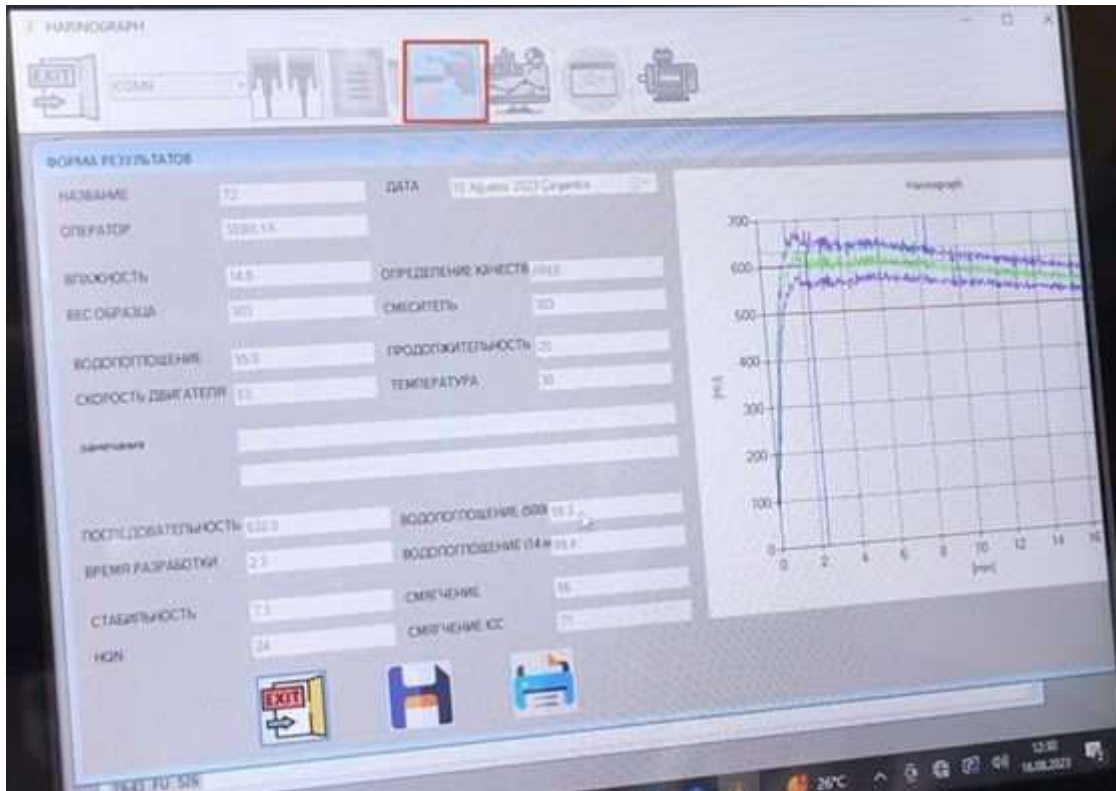
Чтение результатов исследования на Harinograph H1 (Фаринограф Брабендера) осуществляют по ГОСТ ISO 5530-1-12013



а. Время образования теста — это разность между временем начала добавления воды и временем появления первых признаков снижения консистенции

б. Устойчивость теста рассчитывают с точностью до 0,5 мин как разность времени между точками, в которых верхняя граница фаринограммы впервые и повторно пересекает линию 500 ЕФ. Эта величина характеризует устойчивость теста к замесу. Если фактическая максимальная консистенция отклоняется от линии 500 ЕФ, но не более +20 ЕФ (9.1), то для отсчета должна быть использована линия, соответствующая фактической консистенции.

с. Разжижение теста рассчитывают как разность между значениями центра фаринограммы в конце образования теста и через 12 мин после окончания образования теста и выражают в ЕФ. За результат принимают среднюю величину разжижения, рассчитанную по двум фаринограммам с округлением до ближайших 5 ЕФ при условии, что разница между ними не превышает 20 ЕФ при разжижении до 100 ЕФ или 20 % от их средней величины при разжижении более 100 ЕФ.



Сущность метода заключается в измерении и регистрации изменений консистенции теста в процессе его замеса из муки и воды с применением фаринографа.

Примечание - Требуемая консистенция теста достигается путем экспериментального подбора количества добавляемой воды. Установленное таким образом количество добавляемой воды, называемое водопоглощением, используется для получения полной фаринограммы замеса. Различные показатели фаринограммы замеса характеризуют реологические свойства (силу) муки.