



# SocTrade

КАЧЕСТВЕННОЕ ЛАБОРАТОРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И СЕРВИС

## СИСТЕМА ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КОЛИЧЕСТВА И КАЧЕСТВА КЛЕЙКОВИНЫ

### GLUTOMATIC 2200

**Клейковина** имеет критическое значение для технологического качества пшеницы. Такие характеристики качества, как объем выпекаемого

хлеба и адсорбция воды, связаны с содержанием и качеством клейковины.

#### Определение:

- Количества клейковины
- Качества клейковины - индекс клейковины ( процент от сырой клейковины, которая остается на внутренней части специального сита после разделения на центрифуге)
- Количества сухой клейковины

#### Преимущества:

- Компактные размеры
- Высокая скорость анализа-длительность анализа составляет 10 минут
- Автоматизированная работа дает стабильность результатов, сопоставимость результатов, отсутствие влияния оператора
- Возможность анализа шрота, муки
- Соответствие стандартам:
  - ✓ ДСТУ ISO 21415-2:2009
  - ✓ ISO 21415-2:2006
  - ✓ ICC №155
  - ✓ GAFTA Метод 34:2



#### Дополнительные принадлежности:

##### Глюторк 2020

Устройство, необходимое для определения содержания сухой клейковины.

Проводит сушку клейковины в течение 4-х минут при 150°C между двумя тефлоновыми подложками.

