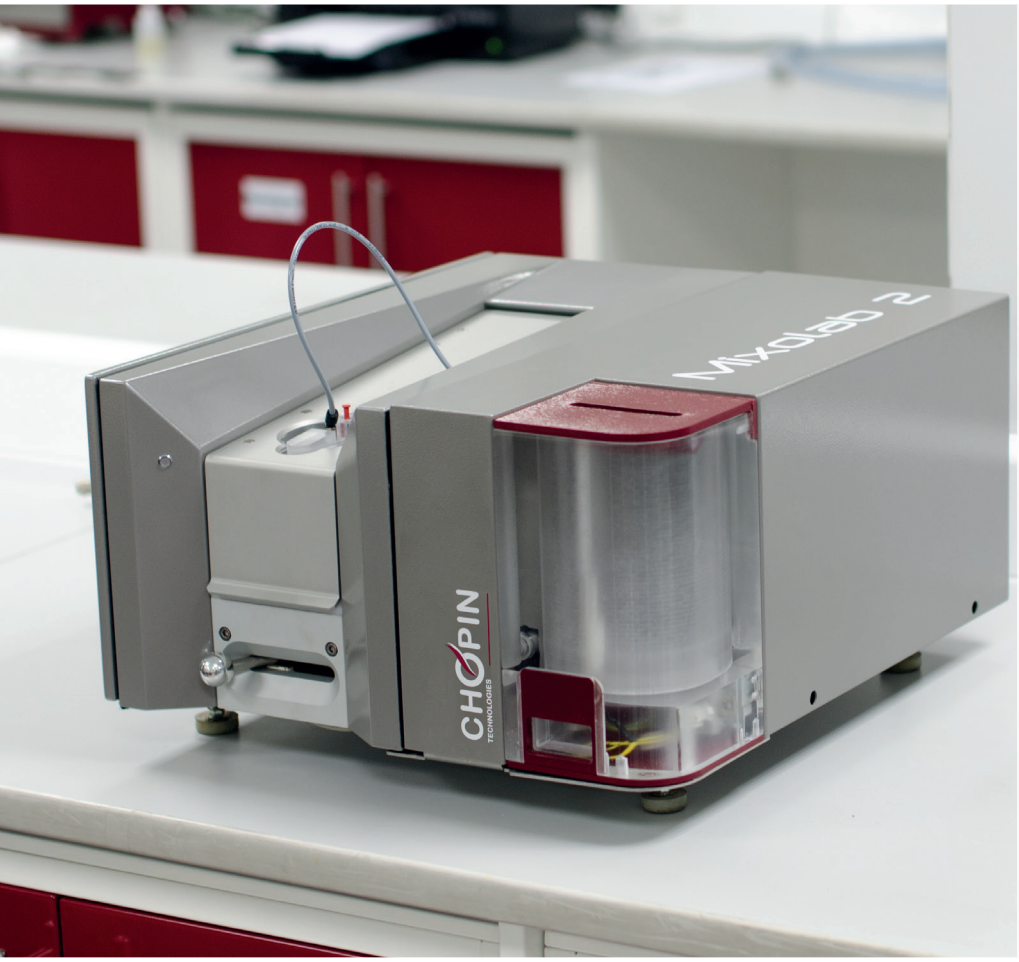
Alveo PC graph Alveo lab graph

			Alveolab	Alveo PC
	Соответствует стандартам AACC 54-30.02, ICC 121 и NF EN ISO 27971, ГОСТ Р 51415-99, ДСТУ УКР 4111.4-2002		●	●
Протокол	Альвеографический анализ - стандартный протокол при постоянном увлажнении (50% b15)	Определение значения P	●	●
		Определение значения L	●	●
		Определение значения P/L	●	●
		Определение значения W	●	●
		Определение значения I.e.	●	●
	Альвеографический анализ - расчет новых параметров	Напряжение/релаксация	●	-
		1-ая производная	●	-
	Альвеографический анализ	Протокол протеалитической активности	●	●
		Протокол релаксации	●	-
		Гибридный протокол	●	-
	Измерение консистенции теста во время замеса		●	-
	Консистографический анализ		●	-
	Альвеографический анализ - протокол при адаптированном увлажнении		●	-
	Создание новых специализированных протоколов (скорость замеса, продолжительность, и т.д.)		●	-
Тест	Охлаждение		Встроенный эффект Пельтье	Вода (криостат или кран)
	Максимальное потребление электроэнергии		2200 Вт/ч	1250 Вт/ч
	Калибровка насоса (92/60)		Автоматически	Вручную
	Тестомесилка	Тестомесилка нового поколения из алюминия и нержавеющей стали	●	●
		Добавление воды	Автоматически	Вручную
		Регулируемая температура впрыскиваемой воды	●	-
	Формовка заготовок теста	Полуавтоматический резак	●	●
		Расстоечные пластины с антиадгезионным покрытием	●	●
	Расстойка заготовок теста	Камеры расстойки	3	2
	Деформация заготовок теста		Автоматически	Вручную
	Выдувание заготовок теста	Тип	Автоматический	Ручной
		Зона анализа с регулируемой температурой и влажностью воздуха	●	-
		Пузырь	Перевернутый	Вертикальный
	Оптимальные условия окружающей среды	Температура	15-28°C	18-22°C
		Относительная влажность	15-90%	50-80%
	Среднее число анализов за 8 часов (1 оператор)		20	12
Logiciel	Программное обеспечение	Многоязычное	●	●
	Программное обеспечение для проведения анализов	Управление анализом	●	-
		Получение данных в режиме реального времени	●	●
		Автоматическое сохранение и архивирование	●	●
		Сравнение	●	●
		Автоматическое создание протокола с результатами проведенного анализа	●	●
	Программное обеспечение с дополнительными функциями	Руководство по улучшению	●	-
		Помощь в расчёте помольных партий и смесей муки	●	-
		Виртуальный магазин	●	-
		Гистограмма проведённых анализов	●	-
		Система анализа точности измерений	●	-



- **Измеряет характеристики теста в процессе замеса, нагрева и охлаждения, а также производит качественный анализ крахмала, белка и их взаимодействия**
- **Позволяет получить полную информацию о качественных характеристиках муки и теста в рамках одного анализа**
- **Прогнозирует поведение муки и теста на всех этапах хлебопекарного процесса от замеса до выпечки**
- **Профайлер : новый функциональный подход к оценке соответствия качества сырья**
- **Симулятор: стандартный протокол испытания для получения результатов по Фаринографу®**
- **Mixolab отвечает международным стандартам ICC 173, AACC 54-60.01, AFNOR V03-764, ГОСТ Р 54498-2011 и ISO 17718:2013 по определению реологических свойств муки и цельносмолотого зерна пшеницы**

Mixolab 2

Принцип и преимущества

Mixolab измеряет консистенцию теста, в процессе замеса, нагрева, и охлаждения тестомесилки. Данный подход позволяет наилучшим образом проанализировать качество белка, крахмала и других компонентов муки, а также их взаимодействие. При этом требуемая навеска муки не превышает 50 г.

Полнота информации - это единственный стандартизированный анализатор реологических свойст муки и теста, который позволяет комплексно проанализировать все компоненты муки и их поведение в процессе температурных изменений

Универсальность - с легкостью позволяет адаптировать и создавать новые протоколы испытаний для анализа различных зерновых культур, всевозможных типов муки или даже теста, взятого непосредственно с производственной линии

Простота - анализ полностью автоматизирован. Встроенная система «Профайлер» наглядно характеризует качество сырья с использованием шести функциональных параметров качества

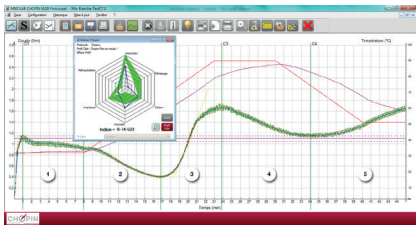
Mixolab имеет 3 основные функции:

Протокол Mixolab Стандарт - стандартный протокол «Chopin+» дает полный анализ муки или цельносмолотого зерна всего за 45 минут. Он основывается на последовательном анализе параметров качества в процессе замеса, денатурации белка во время нагрева, клейстеризации крахмала, амилолитической активности и ретроградации крахмала.

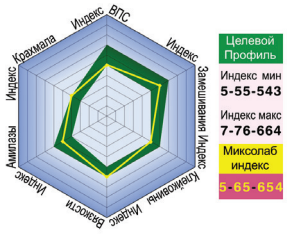
Mixolab Профайлер - интегрированное программное обеспечение, которое преобразует информацию получаемую со стандартной кривой и превращает их в шесть качественных индексов: ВПС, Замеса, Глютен+, Вязкости, Активность Амилазы и Ретроградации крахмала.

Mixolab Симулятор - данный протокол позволяет получить данные в соответствии с требованиями стандартов по Фаринографу®, а именно параметры : ВПС, время образования, разжижение клейковины и стабильность. Также новое программное обеспечение позволяет получить теоретический график Фариограммы для визуального сравнения..

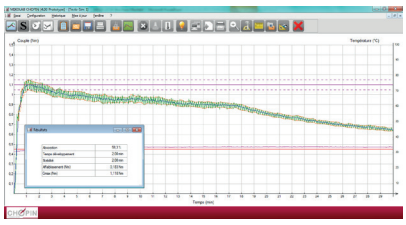
Mixolab Стандарт



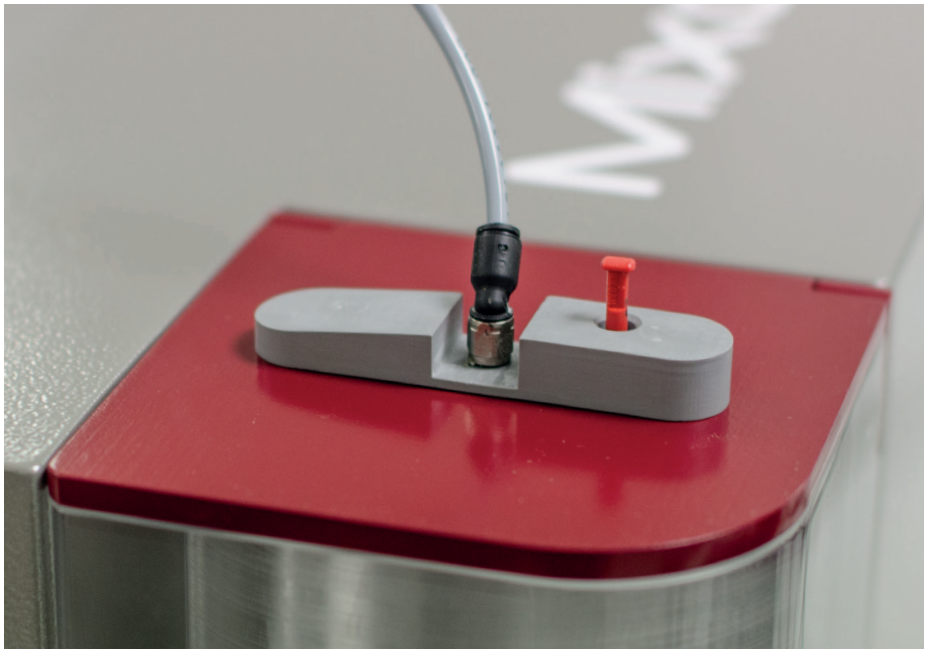
Mixolab Профайлер



Mixolab Симулятор



Mixolab осуществляет полный качественный анализ муки (белково-протеиназный и углеводо-амилазный комплексы, энзиматическую активность...), имитируя условия производственного процесса.



Второе поколение Mixolab

Инновационный, надежный и эффективный прибор

- Очень точное автоматическое регулирование температуры тестомесильной ёмкости (макс 90 °C),
- Новая двухкомпонентная (алюминий/нержавеющая сталь), прочная, легко моющаяся тестомесилка,
- Резервуар для воды легко извлекается, быстро и легко чистится,
- Вода добавляется автоматически, быстро и с высокой точностью (+/- 0,02 мл). Есть возможность добавлять воду в различных объемах (емкость насоса: 75 мл),
- Для большей точности анализа произведена полная калибровка на всех точках кривой протокола Chopin+ (температура и крутящий момент).

Простое, обновлённое и интуитивно понятное программное обеспечение

- Новый индекс стабильности теста во время температурного нагрева (в дополнение к традиционному значению стабильности при замесе),
- Возможность создания и использования гибридных протоколов, одновременно изменяя температуру (макс 90 °C) и скорость замеса (макс 250 оборотов в минуту), например для имитации фазы расстойки,
- Функция "Расчёт смесей" для расчёта, создания помольных партий и для работы со смесями разных сортов муки,
- Функция "Расчёт добавок" для непосредственной визуализации оптимального количества необходимой добавки или улучшителя,
- Функция автоматических расчётов корреляционных моделей в конце теста, таких как объём хлеба, число падения и.т.д. Формулы интегрируются в программное обеспечение.
- Интегрированное меню для контроля точности измерений,
- Автоматический анализ по определению ВПС муки за менее чем 8 минут.

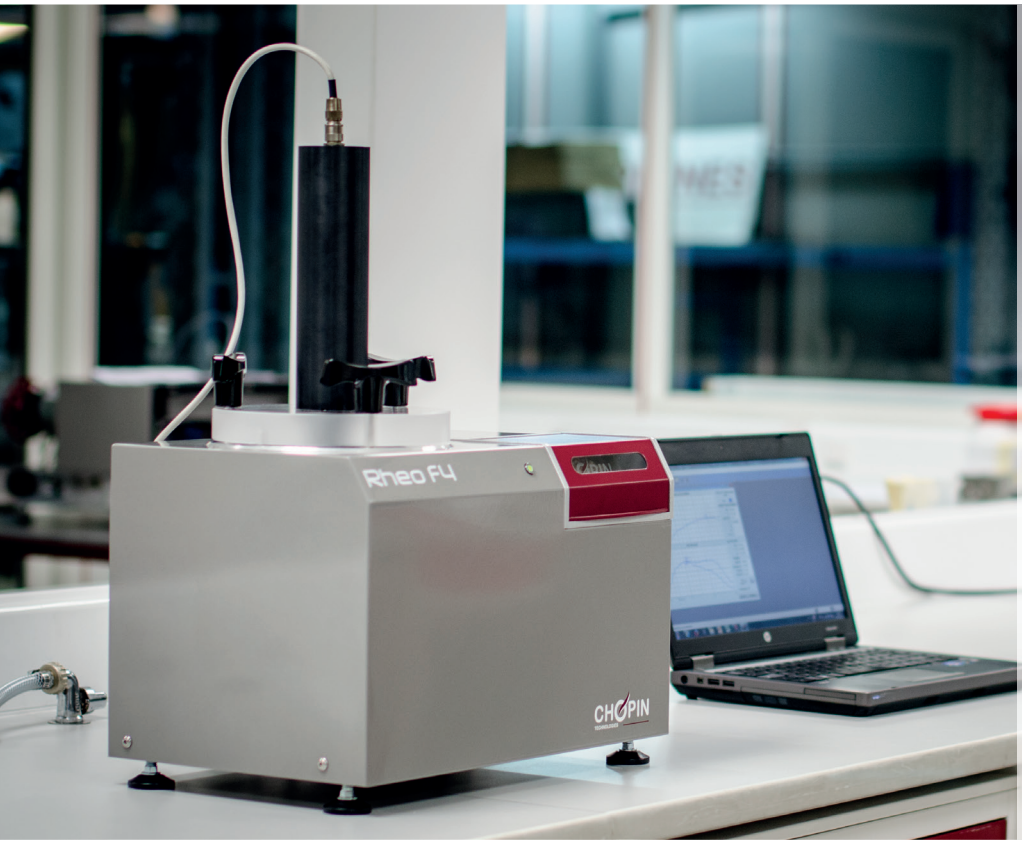
Чтобы узнать больше +

Применение

Mixolab предназначен для анализа любых образцов **муки, цельносмолотого зерна или теста с производственных линий.** Он также применим к широкому диапазону различных зерновых культур: **мягкой пшенице, твердой пшенице, ячмене, ржи, рисе, кукурузе, гречихе** и т.д. Оборудование позволяет пользователю разработать рецептуры, исходя из эффектов добавок (глютен, эмульгаторы протеаза, липаза, цистеин, амилазы и др.) и ингредиентов (соль и заменители, сахар, жиры и т.д.). Кроме того, можно разработать модели прогнозирования качества готовой продукции.

Аппарат также имеет большое применение в производстве продукции богатой клетчаткой и глютено не содержащей продукции.

Руководство по применению Mixolab доступно на нашем сайте www.chopin.fr/ru



- Измеряет характеристики теста во время расстойки и брожения
- Помогает оптимизировать время расстойки и определить оптимальный момент для посадки в печь
- Используется для контроля активность дрожжей (стандарт AACC 89-01)
- Помогает оптимизировать процессы и качество муки для увеличения объёма готовой продукции
- Оценивает влияние добавок и улучшителей (амилаза, глютен и т.п.) на реологию теста
- Анализирует реологические свойства замороженного теста
- Измеряет влияние соли на процессы брожения и расстойки
- Анализирует свойства безглютеновых продуктов

Rheo F4

Принцип и преимущества

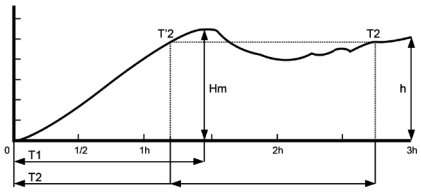
- **Объём готовой** продукции зависит как от количества углекислого газа производимого дрожжами, так и способности теста удерживать этот газ во время поднятия и созревания.
- Rheo F4 предлагает полный анализ ферментативной способности муки путем измерения выработки углекислого газа и изменения объёма теста, а также его пористости и устойчивости в процессе ферментации.
- Аппарат предназначен для ферментации любой продолжительности благодаря простой настройке протокола.
- Rheo F4 контролируется простым и интуитивно понятным программным обеспечением. Процесс анализа запускается в несколько простых этапов и полностью автоматизирован.
- Полученные значения можно легко сравнить с эталонными и распечатать в виде сертификата анализа.

Чтобы узнать больше +

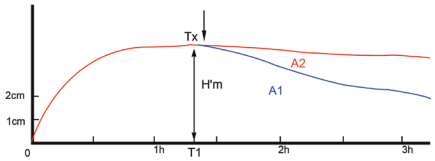
Метод и результаты

Rheo F4 выводит на экран два типа кривых:

1 - **кривая поднятия теста**, с указанием:
- максимального поднятия (Hm) достигнутого тестом, в прямой корреляции с объёмом хлеба,
- время, необходимое для максимального поднятия (T1), в зависимости от дрожжевой активности,
- относительное время стабильность в точке максимума (T2- T'2) указываюшее на оптимальное время посадки в печь.



2 - **Газообразующая и газоудерживающая кривая:**
- общее количество выделяемого газа (связано с дрожжевой активностью),
- количество углекислого газа, которое тесто теряет в процессе ферментации, напрямую связанное с пористостью теста, более или менее преждевременное (Tx) и тесно связанное с качеством белкового каркаса.



ПРИМЕЧАНИЯ

ПРИМЕЧАНИЯ

Chopin Technologies
Дистрибьюторы

CHOPIN Technologies

20 avenue Marcellin Berthelot
92390 Villeneuve-la-Garenne France

info@chopin.fr
www.chopin.fr

КОММЕРЧЕСКАЯ СЛУЖБА

Телефон. : +33 1 41 47 50 48
Факс : +33 1 47 27 07 10
info@chopin.fr

ПРИКЛАДНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ

Исследования, обучение,
прикладные разработки
Телефон. : +33 1 41 47 17 28
Факс : +33 1 47 94 70 74
labo.application@chopin.fr

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Телефон. : +33 1 41 47 50 33
Факс : +33 1 41 47 17 13
service@chopin.fr

Ваш местный представитель:

SocTrade

г. Одесса, Украина 65062
ул. Литературная, 12 оф.206
тел/факс: +38(048)757-87-88
office@soctrade.in.ua web:www.soctrade.in.ua

Документация произведена CHOPIN Technologies©
2014г. Фотографии: CHOPIN Technologies