



ОПРЕДЕЛЕНИЕ
КОЛИЧЕСТВА
И КАЧЕСТВА
КЛЕЙКОВИНЫ



Perten Glutomatic® 2000 System
Система Глютоматик



МИРОВОЙ СТАНДАРТ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КЛЕЙКОВИНЫ В МУКЕ, ЗЕРНЕ МЯГКИХ И ТВЕРДЫХ СОРТОВ, КРУПКЕ



ИНДЕКС КЛЕЙКОВИНЫ - ХАРАКТЕРИСТИКА КАЧЕСТВА МУКИ

Клейковина

Клейковина - это составляющая белка, которая сильно влияет на технологические свойства пшеничной муки и теста. Количество белка не всегда указывает на качество пшеницы и муки. Несмотря на то, что содержание клейковины и белка часто взаимосвязано, бывают и обратные ситуации. При производстве макаронных изделий клейковина оказывает большое влияние на: формовку и выпрессовывание теста, стабильность при варке макаронных изделий и получение продуктов высокого качества. Система Глютоматик позволяет определять индекс клейковины, содержание сырой и сухой клейковины.

Мировой стандарт определения клейковины

Содержание клейковины и Индекс клейковины
AACC/No. 38-12.02
ICC/No. 155 и 158
IRAM 15864

Содержание сырой клейковины
ICC/No. 137/1

Содержание сырой и сухой клейковины
ISO 21415-2 и -4
GBT 5506.2 и .4
CCAT метод 13



Характеристики и преимущества

- Легкий и простой в использовании прибор с сенсорным экраном и возможностью автоматического расчета результатов и хранения полученных данных.
- **Универсальный метод:** позволяет анализировать качество муки и размолотого зерна для нужд селекционеров, мукомолов и пекарей.
- Выявление и разделение высококачественного сырья (зерна и муки) для оптимизации цены.
- Легкая пробоподготовка.
- Быстрый анализ. Тест занимает менее 10 минут.
- **Прочная конструкция прибора:** позволяет использовать прибор не только в лабораториях, но и на элеваторах.
- **Заслуживающие доверия результаты:** результаты, полученные при помощи Системы Глютоматик 2000 используются во всем мире.



ПРОСТОТА В
ИСПОЛЬЗОВАНИИ



ДЛЯ ВАШЕГО УСПЕХА

Система Глютоматик

Система Глютоматик 2000 имеет 2 камеры для замешивания. Большой сенсорный экран. Автоматический расчет и хранение результатов. Порты для Центрифуги 2010, весов и для связи с LIMS / ПК.

Центрифуга 2010 - высокоскоростная центрифуга со специальной крышкой. Подключается к прибору Глютоматик 2000. В комплект входят две кассеты для определения индекса клейковины.

Глюторк 2020 - прибор для высушивания сырой клейковины. Возможность выбора времени высушивания между 4 или 5 минутами в соответствии с выбранным стандартом.

СПЕЦИФИКАЦИЯ	
Анализируемые продукты	Размолотая пшеница, пшеничная мука, крупка, сухая клейковина
Анализируемые параметры	Содержание сырой клейковины, Индекс Клейковины, Содержание сухой клейковины и Водосвязывающая способность
Размеры В x Г x Ш и вес	Глютоматик 2000: 378 x 353 x 288 мм, 18 кг Центрифуга 2010: 203 x 270 x 224 мм, 7 кг Глюторк 2020: 90 x 255 x 200 мм, 2 кг
Сенсорный экран Глютоматик 2000	7 дюймов, емкостной
Интерфейс	3 порта USB типа А, 1 порт USB типа В, 1 разъем micro USB типа АВ (только для обслуживания). 1 x Ethernet-соединение
Требования к питанию	110-230 В, 50/60 Гц Глютоматик 2000: 250 Вт Центрифуга 2010: 110 Вт, Глюторк 2020: 875 Вт

Рекомендуемые аксессуары

Лабораторные мельницы 3100 или 120: для быстрого и удобного размола пшеницы в пшеничную муку.



Глютоматик 2000

Центрифуга 2010

Глюторк 2020

Лабораторная мельница 3100



**Вся подробная информация по системе Глютоматик 2000 представлена на сайте:
www.perkinelmer.com/glutomatic**

PerkinElmer, Inc.
940 Winter Street
Waltham, MA 02451 USA
P: (800) 762-4000 or
(+1) 203-925-4602
www.perkinelmer.com



Полный список наших офисов по всему миру можно найти на сайте www.perkinelmer.com/ContactUs

Copyright © 2020, PerkinElmer, Inc. All rights reserved. PerkinElmer® is a registered trademark of PerkinElmer, Inc. All other trademarks are the property of their respective owners.

158861

PKI