

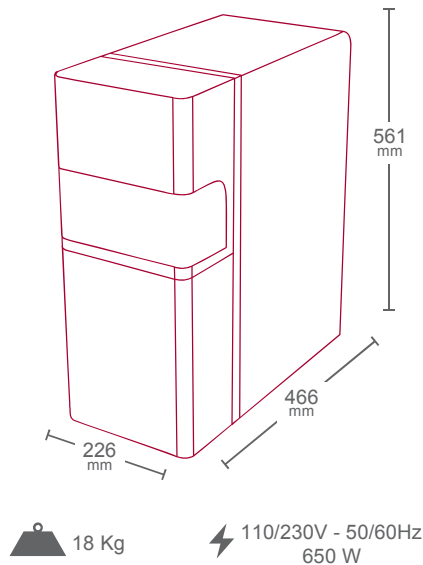


传统降落数值仪由沸水浴和插入水浴的玻璃样品管系统组成。

现在市场上的降落数值仪，无论怎么改型，都没有挣脱沸水浴和玻璃粘度管的传统结构。

Amylab降落数值仪为世界标准方法，比以前的方法更快速、安全、简单、准确和先进。

* 加热系统，采用电磁感应加热法，取消沸水浴加热，彻底解决了海拔高度对水沸点的影响，没有水浴锅老化，蒸汽喷射和烫伤的危险。控温精度远高于水浴。



Compliant with
ICC 107/1, ISO 3093, AACC 56-81

* 粘度管，采用新型铝制金属粘度管，淘汰了玻璃管。彻底解决玻璃管受热变形、破裂、使用寿命等问题。传热更均匀，效率更高。

* **Amylab**降落数值仪提供2种检测方法：

- 1、标准降落数值法
- 2、90秒快速降落数值法

* 与现有降落数值仪环行实验结果，完全一致。

* 重复性和重现性远高于现有降落数值仪。

测量原理

α-淀粉酶在谷物食品加工中作用非常重要。活性低导致醒发不足，体积较小，而活性过高会导致面团发粘、成品颜色异常。α-淀粉酶的最佳水平取决于谷物自身，也取决于外源性酶制剂添加量。α-淀粉酶活性检测，传统上用Hagberg标准降落数值法。Amylab降落数值仪可实现Hagberg降落数值标准检测，但其优势在于检测条件可精确控制，同时也可采用Testogram 90秒快速降落数值法，得到相同的信息，但用时更短。

标准降落数值法

Amylab降落数值仪检测粘度搅拌器在“面粉+水”糊化物中降落特定距离的时间。时间越短，酶活性越高。总的测试时间取决于酶活性，从60秒到超过500秒不等（平均在200-400秒）。

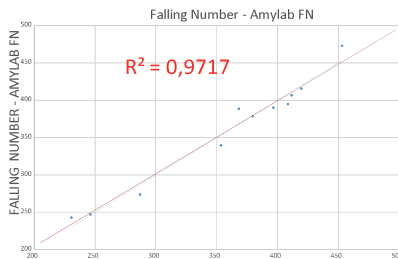
90秒快速降落数值法

Amylab降落数值仪，在2分钟内检测“面粉+水”热凝胶体的稠度随时间的变化。高稠度对应低的淀粉酶活性（无凝胶降解）。90秒快速检测，结果显示为总搅拌力（TSF），同时也得到对应的标准降落数值。

降落数值：标准法和90秒快速法的一致性

标准降落数值法

用标准降落数值法，得到与现有检测仪器相同的结果

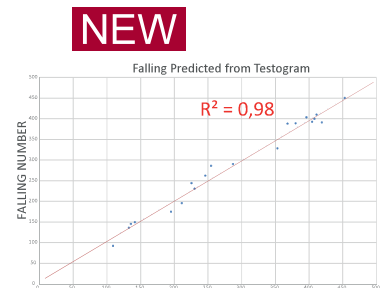


标准降落数值法

Amylab降落数值仪采用创新技术，检测标准降落数值。结果与传统方法完全一致，但重复性和重现性更好

90秒快速降落数值法

用Testogram快速法，得到同样的结果，节省66%时间。



90秒快速降落数值法

Testogram快速法检测总搅拌力(TSF)，最大强度(MSt)和最终强度(FSt)。这些数据能准确得到标准降落数值

主要优势

电磁感应加热技术

- Amylab降落数值仪加热系统，控温精度完美，避免了水浴锅的蒸汽溢出，避免了不同实验室地理位置的影响，无需任何海拔高度校正。

粘度管经久耐用

- 铝制金属粘度管，避免了玻璃粘度易碎事故的发生。

粘度管清洗极其方便

- 全球首次采用分体式金属粘度管，可分离拆卸，清理检测残留物非常方便，确保新测试时粘度管干燥清洁。

大用户控制界面

- 7英寸大型彩色液晶触摸显示屏，提高设备可操作性，结果更易读。

准确度大大提高

- 粘度管规格100%由制造厂家控制。高精度温度控制（红外探头），无需担心沸水浴水位变化。振荡运动精准控制。

高投资回报

- 创新改进无与伦比（快速法比标准法平均快66%），粘度管使用寿命长，容易清理（可拆卸）。

用户友好

- 无需传统降落数值仪“在测试前和整个测试过程中要保证水浴剧烈沸腾”。不会产生沸水、蒸汽和碎玻璃伤人。

20 avenue Marcellin Berthelot
92390 Villeneuve-la-Garenne France

+33 1 41 47 50 48 +33 1 41 27 07 10

www.chopin.fr info@chopin.fr

特雷首邦（北京）贸易有限公司

KPM集团法国肖邦技术公司中国分公司

地址：北京市西城区莲花池东路甲5号院1号楼二单元804室 100038

电话：010 6334 5789/82/86

传真：010 6334 5899

网址：www.chopinchina.com

邮箱：info@chopinchina.com