

Y02 粉质仪

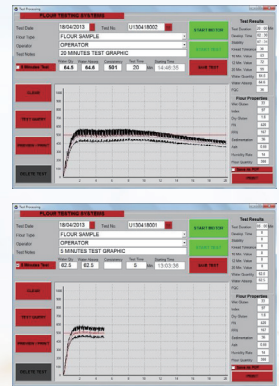


产品用途

粉质仪、粉质曲线稳定仪是小麦粉品质检测的专用仪器。该仪器主要用于小麦的育种、经营收购、储存、面粉加工、食品生产等过程中对小麦和小麦粉的品质质量进行检测控制。

性能特点

- ◎测试准确、快捷：采用先进的电子测力系统，数据准确，试验结束的同时就可以得到分析结果。
- ◎可靠性强：测力系统无磨损、免维护，测试结果具有很好的重复性和再现性。
- ◎自动化程度高、操作简便：计算机自动绘制性能曲线图。
- ◎PDF完整的报告：粉质曲线和计算结果以及实验室测量的 wet gluten、Index 、Dry Gluten FN、FNN、Sedimentation、Fire、Wet、Flour Quantity 结果一并以 PDF 形式保存。
- ◎采用嵌入式工业 PC 以及专业的测量软件，便于研究粉质的各种属性。
- ◎触摸式控制，容易操作与观察，可以显示第 10 分钟 第 12 分钟，第 20 分钟的弱化度。



主要测试指标

1. 吸水率(%)：吸水率指每 100 克面粉加多少水能使粉质曲线达到 500FU。反映面粉的吸水能力。
2. 形成时间(分钟)：形成时间表示的是面粉加水后揉和达到合适的状态(500FU)所需要的时间。简单来讲，形成时间短，揉面时间就短。形成时间长，揉面时间就长。
3. 稳定时间(分钟)：反映筋力强弱的最重要的指标。稳定时间表示面团耐揉程度，用面团在(500FU)状态保持的时间表示。稳定时间越长，说明面筋的质量越好。
4. 弱化度：也叫软化度，指的是面团里的面筋在一定时间内被破坏的程度。弱化度越大，说明面筋被破坏的越严重，面筋的品质越差。反映在食品加工上比较明显的情况就是不耐醒发。
5. 面粉质量系数 FQC

工作原理

面粉在粉质仪中加水揉和，随着面团的形成、衰变、其稠度随着柔和时间不断变化，粉质仪自动测量柔和过程中的阻力和时间的变化规律，形成曲线和主要测试指标。

主要技术参数

- 试验量：标配 300g 可以选配 50g 和面刀转速：50-200rpm
- 和面钵工作温度：30 ± 0.2℃ 测量范围：0-1000 粉质单位
- 显示方式：12.1inch 嵌入式工业用 PC 显示器 像素 800x600
- 循环水浴：流量 3.9-4.1m³/h
- 滴定管：用于 300g 滴定管刻度值 135-225ml
- 用于 50g 滴定管刻度值 22.5-37.5ml
- 净重：115kg 外形尺寸：490x650x360mm



Y38 全自动粉质仪

选配计算机控制的自动供水系统，Y02 粉质仪自动升级为 Y38 自动粉质仪。

自动供水滴定系统：水槽容量 2 升，装拆简便；水温自动控制；维护费用低廉；自动吸水率滴定，计量精度：0.1ml。

计算机控制的供水系统，控制部分具有独立的 LCD 触摸屏，内置 5 种可以编辑的供水模式。同时 LCD 显示器具有校准功能。