Perten Glutomatic® 2000 面筋测定仪
国际标准的面筋检测方法

PerkinElmer®
For the Better

针对面粉、小麦、硬质小麦和粗粒小麦粉中麸质的国际标准方法

面粉面筋指数的功能性

面筋

面筋是小麦蛋白的功能性成分面筋的特性决定面团特性，影响最终产品的品质。面筋的含量和品质影响面团的弹性、保气性、膨胀性，并对最终的烘焙品质有很大影响。此外，形成面团的能力、保持面团所需的强硬度以及面条烹饪特性都受到面筋特性的影响。Glutomatic面筋仪实验方法能测量面筋指数（反映面筋强度）以及湿面筋含量、干面筋含量和面筋持水率。

Perten面筋指数法是面粉、小麦、硬质小麦和粗粒小麦粉中面筋含量和品质的国际标准方法。该方法还用于谷朊粉生产过程中的质量控制。

面筋国际标准方法

面筋含量和面筋指数
AACC/No. 38-12.02
ICC/No. 155 和 158
IRAM 15864

湿面筋含量
ICC/No. 137/1

干/湿面筋含量
ISO 21415-2 和 -4
GBT 5506.2 和 .4
CCAT 方法 13

The World Standard GI Gluten Test

特性和优点

- **易于操作：**自动化，用户可通过大触摸屏操作仪器进行分析，结果数据自动计算和存储。
- **全能的方法：**育种者、小麦经销商、面粉厂和面粉用户、干面筋生产商、面条生产商和面包店均可测定粗粒小麦粉和面粉。
- **分离：**鉴定和分离出优质粗粒小麦粉和面粉以使其价值最大化。
- **样品制备简便：**无需样品前处理或化学试剂。
- **分析快速：**完整的测试时间不到10分钟完成。
- **稳定的仪器设计：**适应恶劣环境，无论是粮仓或其他粮库。
- **可比较的结果：**全球的小麦报告中均可使用Glutomatic面筋仪方法的结果和价格比对。

易于操作

助您取得更高的收益

Perten Glutomatic 面筋测定仪

面筋测定2000双探头系统。大触摸屏，便于用户操作。自动计算和存储结果。Centrifuge2010和大平有通讯端口，可以与LIMS系统/PC连接。

校准离心机 2010 带锁安全盖的高速离心机。可连接到GM 2000仪器。包括两个用于测定面筋指数的测试盒。

烘干机 2020 在标准化、可重复的条件下可以完全干燥面筋。根据所选的标准在4或5分钟之间切换。

推荐配件

实验室粉碎磨 3100或120：用于将小麦快速、方便地研磨成小麦粉。

规格	
产品	小麦粉、小麦面、硬小麦质粉、粗粒小麦粉，硬质小麦粉和谷朊粉
参数	湿面筋含量、面筋指数、干面筋含量和面筋持水率
大小 H × D × W 和重量	面筋仪 2000：378 × 353 × 288 mm，18 kg； 离心机 2010：203 × 270 × 224 mm，7 kg； 烘干机 2020：90 × 255 × 200 mm，2 kg
GM 2000 触摸屏	7 英寸、电容式触摸屏
接口	3 × USB A，1 × USB B，1 × 微 USB AB (仅用于服务)，1 × 以太网连接
电力要求和能耗	110-230V，50/60 Hz 面筋仪 2000：250 W， 离心机 2010：110 W，烘干机 2020: 875 W

GM 2000
面筋仪

Centrifuge 2010
离心机

Glutork 2020
烘干机

LM 3100
实验室粉碎磨

www.perkinelmer.com

欲了解我们的Glutomatic2000面筋测定仪的更多信息，请访问www.perkinelmer.com/glutomatic

珀金埃尔默企业管理（上海）有限公司
地址：上海张江高科技园区张衡路1670号
邮编：201203
电话：021-60645888
传真：021-60645999
中文网址：www.perkinelmer.com.cn　　客户服务电话：800 820 5046　400 820 5046

PerkinElmer®

要获取我们位于全球的各个办公室的完整列表，请访问 http://www.perkinelmer.com.cn/AboutUs/ContactUs/ContactUs/
版权所有 ©2011-2018, PerkinElmer, Inc. 保留所有权利。PerkinElmer® 是 PerkinElmer, Inc. 的注册商标。其它所有商标均为其各自持有者或所有者的财产。

本资料中的信息、说明和技术指标如有变更，恕不另行通知。

B0262_CHI