

UN KALİTE KONTROL SİSTEMLERİ



AmyloScan®

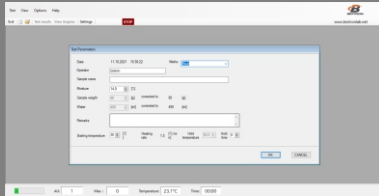


AmyloScan ICC- standart no: 126/1 ve AACC Method no:22-10 uygun olarak un, tam buğday unu, pirinç unu, çavdar, arpa ve mısırın jelatinizasyon özelliklerini ve enzim aktivitesinin belirlenmesinde kullanılır.

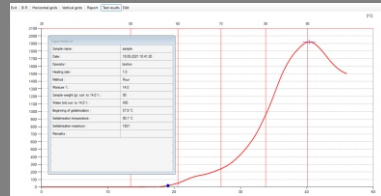
80 g un numunesi ve 450 ml saf su ile hazırlanan süspansiyon dönen kap içerisinde 1.5 °C /dk sabit ısı artışı ile ısıtılır.30°C ile 93°C derece arasında sabit 1.5°C/dk ısı artışı sonucunda numunenin göstermiş olduğu viskozite değerleri zamana karşı grafiğe alınarak kaydedilir.

- *AmyloScan ile un kalitesi ve unun çeşitli uygulamalar için uygunluğunun değerlendirilmesini sağlar.
- *AmyloScan ile nişastanın hangi ısı aralığında ve jelatinizasyon derecesi hakkında bizlere bilgi verir.
- *Buğday, çavdar, mısır ve pirinç unu içindeki enzim aktivitesini (amilazlar) doğru biçimde ölçmemizi sağlar.

- . Gelişmiş yazılım
- . Kolay kullanım
- . 30°C ile 93°C arasında sabit 1.5°C /dk ısı artışı
- . Enzim aktivitesinin grafiği ve değerleri
- . 80 g numune ile çalışma



AmyloScan Yazılımı



AmyloScan Grafik

Standartlara uygun olarak un numunesinin

- Jelatinizasyon başlangıç sıcaklığı [°C]
 - Maksimum jelatinizasyon değeri
 - Jelatinizasyon sıcaklığı [°C]
- tespitinde kullanılır.



AmyloScan®

| | |
|----------------------|-------------------|
| Hız | 75 RPM |
| Şebeke bağlantısı | 220 V 50 Hz |
| Boyutlar (W x H x D) | 450 x 340x 990 mm |
| Yaklaşık ağırlık | 25 kg |

© Haber verilmeksizin tasarım ve teknik değişiklik yapılabilir.
Tüm hakları saklıdır. 2021 BIOTRON®