

HYM-PAT全自动吹泡仪

HYM-PAT全自动吹泡仪是用来检测面团流变学特性的专用检测仪器。将面粉加一定量盐水混合成为面团，挤出成面片，在恒温室中醒发，在一定压力和流速的空气作用下，面片被吹成十分薄的面泡，直至破裂为止，吹泡仪记录整个吹泡过程中面泡内部压力变化的吹泡曲线，获得面团韧性、延展性和烘焙力等面团性能指标。

应用领域

仓储行业

- 采用吹泡仪标准，确保质量和小麦交易安全
- 在收购环节监控小麦质量
- 根据小麦用途，对小麦进行分等定级 • 甄别虫噬小麦

烘焙行业

- 监控收储面粉的一致性 • 试验新的配方 • 控制添加剂用量

面粉行业

- 优化配麦配粉 • 根据面粉用途，准确地测量出最适添加剂和最适用量



主要特点和优点

- 系统冷却：内置电制冷，无需外置水冷系统；
- 面团加水：自动精确加水量，自动精确控制水温；
- 改良剂指导：帮助用户选择最合适的添加剂，得到目标吹泡值；
- 虚拟仓储供粉：模拟将每个产品放入粮仓内，并输入它的对应价格；
- 配粉配麦：可以自动选择多达5个产品的搭配比例，达到目标吹泡值；
- 可追溯性：能够监控分析某个时间段某一特定供应商或客户的产品品质。
- 面片吹泡：面片自动定位，自动吹泡，测量仓温度湿度自动控制，向下吹泡方式，面泡更圆，更接近最理想的实验状态。
- 实验方法：新的检测参数：压力/张力，一阶导数，自动计算显示，“烘焙力衰减”、“松弛”和“综合”（不同实验方法的组合，如“标准吹泡”+“松弛”）等实验已经预装入软件，用户可以自己设定实验方法，例如，改变和面强度和面片时间。因此，吹泡仪能够更多地预测分析我们想了解的性能；
- 符合多种标准：检测方法符合标准GB/T14614.4、ISO5530-4、ICC121、AACC54-30的要求。

规格参数

型号：	HYM-PAT
电源：220VAC±10V, 50/60HZ	醒发箱工作温度：25±0.2℃
搅拌刀转速：60±2rpm	吹泡空气流速：96±2L/h
和面机工作温度：24±0.2℃	重量：80kg

外形尺寸(长×宽×高)：1000mm×550mm×850mm

HYM-PM混合实验仪

HYM-PM混合试验仪不仅可以分析面粉和各种谷物、全麦粉，还可以分析直接从生产线上取得的面团样品。设备检测方便，应用范围广泛：软麦、硬麦、大麦、黑麦、稻米、玉米、藜麦、木薯等等。用户可以自行开发添加剂配方，评估添加剂（面筋、蛋白酶、乳化剂、脂酶、半胱氨酸和酶制剂）与配料（盐和含盐料、糖和含脂物）的添加效果，也可以开发预测模型，评估面制食品烘焙效果。

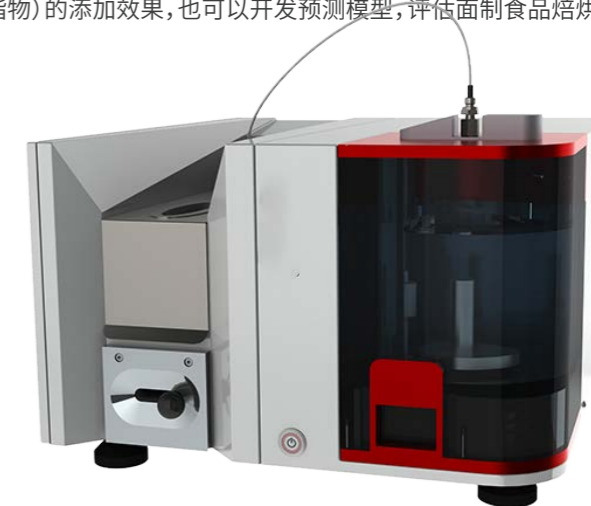
应用领域

面粉行业

- 收粮时对小麦进行检测 • 甄别虫噬小麦 • 优化配麦配粉
- 确定最适添加剂和最适用量
- 评估破损淀粉影响

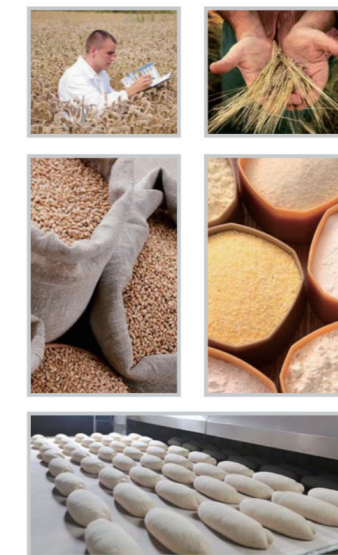
烘焙行业

- 监控收储面粉的一致性 • 研究富含纤维的面粉的流变特性
- 帮助无麸产品品质优化 • 研究全麦粉配方



主要特点和优点

- 和面钵温度自动设定，精确可靠；
- 双材质和面钵，铝/不锈钢合金，结实耐用，易于清理；
- 水箱拆装更快捷，更方便，更易清理；
- 自动加水，效率更高，加水量更准确(±0.02ml)；
- 所有检测点(温度和扭矩)都能进行校准，检测精度更高分析软件操作简单；
- 面团耐温指数，评估面团耐升温能力(传统的耐揉混指数之外的一个新指标)；
- 可以建立新的实验协议，同时变化温度和速度；
- “配粉”功能，用于理论预测配粉后的混合实验曲线；
- “添加剂作用”功能，直接可视化地查看添加剂使用效果和最佳添加量；
- “预测公式”功能，根据检测结果自动计算，显示相关预测结果，例如预测面包体积；
- 全自动测试，检测面粉吸水率，时间少于8分钟。



规格参数

型号：	HYM-PM
钵体温度范围：0-90℃	电源：220VAC±10V, 50/60HZ
控温精度：±0.5℃	功率：1000W
自动加水精度：±0.02mL	重量：35kg

外形尺寸(长×宽×高)：460mm×510mm×270mm