

HYM系列面筋测定仪

HYM系列面筋测定仪是专业用于测定面粉中干、湿面筋数量与面筋质量的仪器,适用于小麦粉、硬小麦、粗小麦、谷元粉等的测定。面筋仪通过测定揉制面团后形成的面筋的数量和筋力强弱,客观准确地评价面团特性,是国际公认的检测面筋质量的标准检测仪器。

HYM系列面筋仪自动完成由面粉到面团再到湿面筋的整个制备过程,然后通过离心机内的筛网对湿面筋进一步分离,从而测定湿面筋含量和反映面筋特性的面筋指数。该仪器操作简单,使用方便,测量精度高,适用于农业育种、商品检验、粮食储藏、粮食贸易、面粉加工、食品生产等。

HYM-2850面筋测定仪

主要特点和优点

- 符合和ICC标准No.137,ICCN0.155, AACC标准N0.38-12;
- 符合中华人民共和国国家标准GB/T 5506.2-2008, GB/T 35993-2018;
- 可测定面粉,粗粒面粉和小麦的面筋数量和质量;
- **标准化和自动化:**自动面筋测定系统包括面团形成、洗涤和离心处理均能实现操作标准化和自动化。同时,我们在洗涤液流量、时间间隔和仪器转速等方面为客户提供了标准校准参数,以保证检验结果的可靠性和再现性;
- **面筋质量指数的测定:**新型面筋质量指数测定法是将面筋分为弱、中、强三等,以区分面筋质量;
- **湿面筋的测定:**使用面筋仪和离心机进行标准化测试。适合全麦粉、面粉、粗粒面粉和活性面筋等产品的测试;
- **干面筋的测定(面筋持水率):**用烘干炉测定干面筋的含量,从而得出面筋持水率。

推荐的选配件



离心机

- 直流电机
- 有安全保护开关,一键离心功能
- 显示实时转速和时间
- 两种离心模式:6000±1r/min运行1min
3000±1r/min运行2min



烘干炉

- 控温范围:150-200°C(可调)
- 烘干时间:1-10min(可调)
- 烘干炉温度实时显示

规格参数

型号:	HYM-2850
搅拌轴转速:120±2r/min	洗涤头数量:2个(可独立工作)
洗涤液流量:50-56mL/min	电源:220VAC±10V, 50/60HZ
和面时间:1-99s(可调), 调节间隔1s	重量:14kg
洗涤时间:1-15min(可调), 调节间隔1min	
外形尺寸(长×宽×高):440mm×300mm×300mm	

HYM-2950面筋数量和质量测定系统

面粉中面筋含量和质量对面包、曲奇、饼干和意大利面等食品的影响,十分显著。下图体现了面粉中湿面筋含量对面包片体积的影响。通过HYM-2950系统,我们能够测定小麦和面粉的烘焙质量。



主要特点和优点

- 使用7英寸触摸显示屏,检测操作流程化设计,不用培训也能操作使用;
- 使用闭环步进电机控制蠕动泵,液体流速稳定,也可随时进行校准;
- 可连接电子天平,自动采集称重数据;
- 内部集成计算公式,测试结束后自动计算出结果;
- 指数仪外壳加厚设计,内部进行隔音和减震处理,噪音更低,运行更平稳;
- 设有USB口和以太网口,可将测量数据导出到电脑进行处理。

推荐的选配件



离心机

- 新型高精度控速无刷电机
- 有安全保护开关,一键离心功能
- 有安全保护锁,离心期间禁止开盖
- 显示实时转速和时间
- 3.5英寸彩色触摸屏控制
- 离心转速:转速100-6000rpm可调



烘干炉

- 控温范围:150-200°C(可调)
- 烘干时间:1-10min(可调)
- 烘干炉温度实时显示
- 加厚升级款炉体

规格参数

型号:	HYM-2950
搅拌轴转速:120±2r/min	移液器:0-10mL(可调)
洗涤液流量:50-56mL/min, 可调	洗涤头数量:2个(可独立工作)
和面时间:1-99s(可调), 调节间隔1s	电源:220VAC±10V, 50/60HZ
洗涤时间:1-15min(可调), 调节间隔1min	重量:20kg
外形尺寸(长×宽×高):180mm×440mm×400mm	