

粉质仪

一、简述：

HYM-E粉质仪主要用于测定面粉的品质及加工特性。制作不同类型的食品需要不同品质的面粉相匹配，才能达到好的效果。粉质仪能通过测定面团的流变特性来衡量面粉的品质特性，从而根据用户的不同需求选择出符合要求的面粉，确保生产出优质的产品。广泛应用于制粉和烘焙行业，准确可靠，适用于多种多样的烘焙食品和面条产品。粉质仪由高精度的传感器测量揉面钵中揉制面团时搅拌刀受到的面团阻力，通过软件分析面团的各种特性参数，从而定量测定面团的流变学特性。测量结果客观可靠，具有良好的重现性，已成为全世界应用最为广泛的面粉测试仪器，常用于测定小麦、黑麦等常规面粉测试，还适用于巧克力、口香糖、鱼粉、奶酪、肉制品等特殊应用。

二、主要特点及优点：

- *采用高精度的传感器，和先进的电子系统高速采集实时数据，分辨率高，结果可靠。
- *经过优化设计的软件功能丰富，一键校零，加水自动提醒，根据含水量自动计算加样量，操作简便，不需要专业技能即可进行测试。
- *摒弃了传统的手动加水功能，使用蠕动泵一键加水，省时省力，提高了测试效率
- *双手启动慢速运转，钵盖打开自动停机使操作更安全。
- *软件可同时呈现比较多达 10 多个实验图谱，方便用户比较实验结果；可以按照国家标准方法对粉质曲线进行评价。
- *扭矩范围：0~10Nm，采用扭矩传感器检测揉混过程。
- *扭矩传感器检测精度不低于 0.3%
- *测定范围：0~1000 粉质单位，单位转矩：(9.8±0.2) mN•m/FU
- *加水及操作过程全电脑提示，数据自动处理；测试结果可以以数据格式导出，以便统计分析。
- *配套设备：粉质仪主机（1台）、品牌电脑一套、品牌打印机一套、恒温水浴(1套)、滴定管(2支)、数据处理软件(1套)



三、主要技术指标及参数：

可测试的面粉特性：	符合的国家国际标准：	规格参数
吸水率	国际谷物化学协会标准 ICC 115/1	转速：63±1r/min
面团形成时间	美国谷物化学家协会标准 AACC 54-21	电压：220V AC±10% 50Hz
面团稳定时间	国际标准化组织标准 ISO 5530-1	额定功率：300w
弱化度	中华人民共和国国家标准 GB/T 14614	和面钵容量：300g
粉质质量指数	符合的国家国际标准：	快慢搅拌刀转速比：1.5: 1
外形尺寸(长×宽×高)：950mm×550mm×400mm		