

HYM-PM 混合实验仪

一、产品概述：

HYM-PM型混合实验仪是一款能多功能的测定小麦面粉和其它谷物粉流变学和酶学特性的仪器，其原理主要是测定面粉加水混合形成面团、面团加热糊化以及冷却过程中流变学特性。相当于测定面粉制作成食品整个过程中面团特性，反映面团从生到熟的整个过程，蛋白、淀粉、脂肪、酶各组分对面团特性的影响，以及它们之间的相互作用。

二、产品特点：

- *和面钵温度自动设定，精确可靠
- *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($\pm 0.02\text{ml}$)
- *可建立新的实验协议，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
- *双材质和面钵，铝/不锈钢合金，结实耐用，易于清理
- *全自动测试，检测面粉吸水率，时间少于 8 分钟
- *带镀层的防粘醒发片和半自动切刀，使实验面片制备更好更便捷
- *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）
- *“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



三、产品技术参数：

- *工作电源 220V，整机功率1000W
- *混揉输出转速可调（10-250） $\pm 1\text{r/min}$ *和面钵温度范围：20-95℃
- *控温精度： $\pm 0.5^\circ\text{C}$ *最大加热/冷却速率 12°C/min
- *扭矩传感器检测精度不低于 0.3%
- *使用动态扭矩传感器检测扭矩变化，测量范围 0-10Nm
- *储水箱温度范围：20-60℃
- *自动加水精度： $\pm 0.02\text{ml}$ *和面钵容量：75g
- *和面钵钵体采用优质不锈钢和铝合金双材质制作，结实耐用，可拆卸设计易于清理
- *和面钵有过载保护*揉混器具有安全保护功能
- 加水及操作过程全电脑提示，数据自动处理，实时数据实时显示
- *智能取零，结果更符合实际情况且更精确
- *内置国家标准实验方法，获得混合实验仪测试结果
- *内置粉质仪检测法，能获得粉质结果吸水率、形成时间、稳定时间和弱化度粉质指标
- *可根据用户需要设定测试程序
- *测试结果可以以数据格式导出，以便统计分析
- *可在实验进行时中断实验并计算当前结果
- *软件适用系统：XP/Win7 / Win10 等；
- *如有异常系统自动报警提示，使整机更智能化
- *可对比不同试验的粉质曲线，数据加密处理；可同时打开的分支文件无上限，且可自定义曲线颜色和名称

近期部分该产品用户名单

序号	用户名称
1	甘肃农业大学
2	寿县国家粮食检测站
3	瑞昌市农业农村局
4	青海省玉树市发展与改革委员会
5	筠连县粮食购销公司
6	江苏省宿迁市产品质量监督检验所
7	中央储备粮枣庄直属库有限公司
8	全椒县谷丰粮食质量检验有限公司
9	洛阳市粮油质量监督检测站
10	宜兴国家粮食储备库分库有限公司
11	陕西省榆林市定边县粮食质量监督检验站
12	安徽省寿县粮食购销有限公司