

HYM--2950面筋测定系统

一、简述:

面筋测定仪是用于测定面粉中干、湿面筋含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。面粉的面筋数量和质量对于生产的面包、饼干、面条等产品的质量有很大影响。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。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，然后通过指数仪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。通过烘干机对湿面筋烘干，可进一步获得干面筋含量和湿面筋持水率。该仪器操作简单，使用方便，测量精度高。

二、技术指标及参数:

- 1、具有天平通讯端口和数据通信接口可以和天平和LIMS实验室管理系统连接并传输数据，具有3个USB接口和一个以太网接口
 - 2、具双头洗涤装置，洗涤样品量：10gX2
 - 3、揉和面团的搅拌头：转速120r/min
 - 4、洗涤盐水：洗涤液流量为50 mL/min~56mL/min
 - 5、面团揉和时间为20s，调节时间间隔为1s（5s~75s）
 - 6、洗涤时间为5min，调节时间间隔为1min（1min~15 min）
 - 7、全麦粉洗涤暂停时间2min，调节时间间隔为1 min（1min~3 min）
 - 8、可调节自动加水定量移液器：0~5ml
 - 9、测量筛网和混合钩距离用寒规：0.6, 0.7, 0.8mm套
 - 10、湿面筋含量：双实验测定结果差<0.5%；干面筋含量：双实验测定结果差≤0.2%；
 - 11、PC控制板由控制面团混合时间，洗涤时间和全麦粉停止时间的“计量开关”组成，自动控制面团的混合、洗涤时间和全麦粉停止时间；
 - 12、锁铭无环形筛架两套（适用于全麦粉洗涤和小麦粉洗涤），配有筛孔为88 μm的聚酰胺筛网或筛孔为80 μm的金属筛网，以及筛孔为840 μm的聚酰胺筛网或筛孔为800 μm的金属筛网
 - 13、配有7寸触摸式彩色显示屏提示，稳定准确，内置成熟程序机器人监控调整实验时间、品度、出水量等
 - 14、洗涤筛架带有接近开关，如未正确安装，仪器不能工作，防止误操作
 - 15、仪器内部具漏液接盘导流装置，以防止漏液时腐蚀损坏仪器
- 面筋指数仪：
- 16、离心时间：5~9999秒可调，离心转速在8秒内达到6000r/min±2r/min
 - 17、指数70~100, 双实验测定结果差<11个单位；指数70以下，双实验测定结果差≤115个单位
 - 18、电机：直流无刷电机
 - 19、电源：220V AC 50Hz 50W
 - 20、转速：（6000±2）R/Min
 - 21、噪音≤65dB
 - 22、离心机具有带锁安全盖和安全保护功能，运转中打开离心机能自动立即停机
- 面筋烘干仪：
- 23、工作温度：150℃~200℃。
 - 24、加热时间可定时：（300±5）s，到时自动断电，并发出提示音。
 - 25、具聚四氟乙烯涂层夹板，面筋经烘干后不得有粘连现象
 - 26、具有隔热塑料把手，防止烫伤
- 配置：面筋洗涤仪1台，面筋指数仪1台，面筋烘干仪1台，瓶口分液器1个（0~10ml，精度为0.1ml），细洗涤网10套、粗洗涤网各4套、粗细筛架各2套、水管2米、标准样品一份、测量筛网和混合钩距离用寒规：0.6mm，0.7mm，0.8mm 套。

