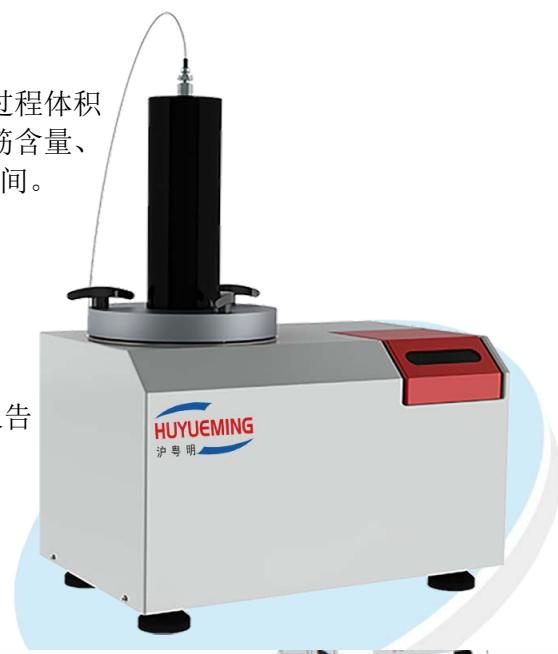


# HYM-PFA流变发酵仪

## 一、产品介绍

流变发酵仪 HYM-PFA 是用来测定面团的发酵过程的特性（面团发酵过程体积变化、气体生成和保持能力）的专用设备，用来评估面粉添加剂、面筋含量、盐分、酵母等对发酵过程的影响，优化发酵时间，确定烘焙的开始时间。



## 二、技术优势

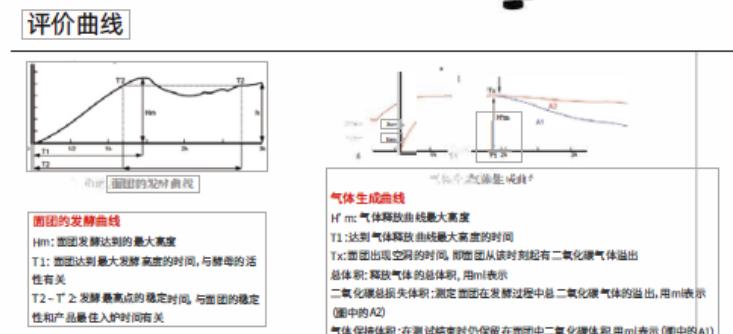
一次测试即可得到气体产生曲线和面团体积变化曲线  
可根据需要自定义测试方法，分析所有类型的发酵面团  
全自动测试，只需准备面团，后续操作均自动完成，自动创建测试报告

## 三、典型应用

评价配方中添加剂的影响  
冷冻面团再发酵的分析  
分析无面筋产品配方特性，监控生产线面团的稠  
评估改变盐分的影响  
确定最佳的入炉时间/监控鲜酵母和干酵母的活性  
分析全配方面团特性，含糖、脂肪等  
分析高纤维素配方样品

## 四、技术参数

- \*工作电源 (220±10%) V, 50 / 60Hz, 功率 150W;
  - \*环境条件：温度 10~35℃，相对湿度<85%;
  - \*位移传感器测量范围 0~100mm;
  - \*发酵室温度：室温+3℃~40℃;
  - \*控温精度：±0.2℃
  - \*一键自动检查仪器的气密性，发现漏气指示灯闪烁提示；
  - \*检测除标准方法外，用户可以根据调配方案设定检测方法，可分析所有类型的发酵面团；
  - \*自动检测，只要准备好面团，后续实验自动化进行，自动创建测试报告；
  - \*测试时同步获得面团发酵位移曲线和气体释放曲线，实验结束自动结算实验结果；
  - \*实验结果曲线能够选择查看各个时刻的数据；
  - \*可同时显示不同试验的结果曲线进行对比，可自定义曲线颜色和名称，数据加密处理；
  - \*测试结果可以以数据格式导出，以便统计分析；
  - \*数据通讯：USB、RS232；
  - \*软件试用系统：Win7 /Win10\*尺寸 (L×W×H) :42\*27\*55 cm
  - \*重量：15Kg
- 配套设备：流变实验仪主机（1台）、发酵篮（1件）、位移活塞支架（1件）、500g圆盘（5件）、位移传感器（1件）、CO<sub>2</sub>吸附池（1件）、品牌电脑（1套）、品牌打印机（1套）、数据处理软件（1套）等。



## 流变发酵仪近期部份用户名单

序号	用户名称	序号	用户名称
1	四川农业大学小麦所	7	江西农业科学院
2	新疆农业科学院	8	大同市浑源县粮食局
3	新乡市平原城乡一体化示范区	9	南通质量监督检验研究院
4	扬州邗江区粮食质检中心	10	辽宁省丹东农业科学院
5	西北农业科技大学农学院	11	海南省粮油科学研究所
6	海南省粮油科学研究院	12	吕梁市粮食质检中心