

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

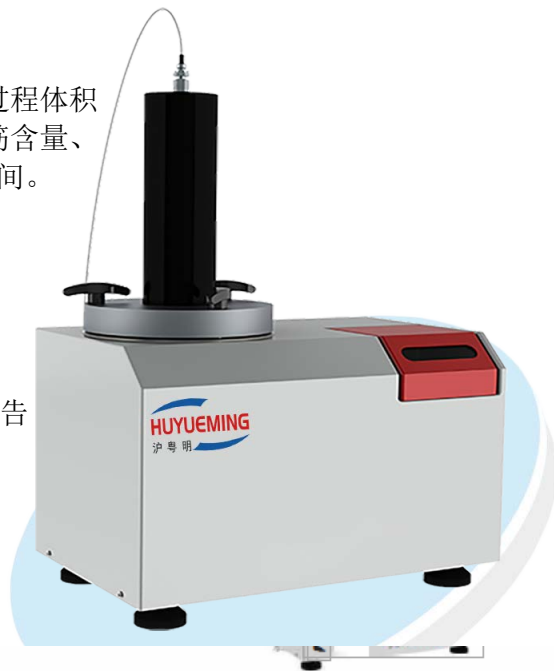
一次测试即可得到气体产生曲线和面团体积变化曲线
 可根据需要自定义测试方法，分析所有类型的发酵面团
 全自动测试，只需准备面团，后续操作均自动完成，自动创建测试报告

三、典型应用

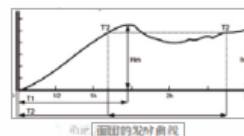
评价配方中添加剂的影响
 冷冻面团再发酵的分析
 分析无面筋产品配方特性，监控生产线面团的稠
 评估改变盐分的影响
 确定最佳的入炉时间/监控鲜酵母和干酵母的活性
 分析全配方面团特性，含糖、脂肪等
 分析高纤维素配方样品

四、技术参数

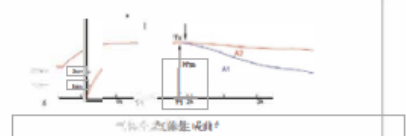
- *工作电源 (220±10%) V, 50 / 60Hz, 功率 150W;
 - *环境条件: 温度 10~35℃, 相对湿度 < 85%;
 - *位移传感器测量范围 0~100mm;
 - *发酵室温度: 室温+3℃~40℃;
 - *控温精度: ±0.2℃
 - *一键自动检查仪器的气密性, 发现漏气指示灯闪烁提示;
 - *检测除标准方法外, 用户可以根据调配方案设定检测方法, 可分析所有类型的发酵面团;
 - *自动检测, 只要准备好面团, 后续实验自动化进行, 自动创建测试报告;
 - *测试时同步获得面团发酵位移曲线和气体释放曲线, 实验结束自动结算实验结果;
 - *实验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)、CO2 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。



评价曲线



面团的发酵曲线
 Hm: 面团发酵达到的最大高度
 T1: 面团达到最大发酵高度的时间, 与酵母的活性有关
 T2 - T2': 发酵最高点的稳定时间, 与面团的稳定性和产品最佳入炉时间有关



气体生成曲线
 H: m: 气体释放曲线最大高度
 T1: 达到气体释放曲线最大高度的时间
 T2: 面团出现空洞的时间, 即面团从该时刻起有二氧化碳气体溢出
 总体积: 释放气体的总体积, 用ml表示
 二氧化碳总损失体积: 测定面团在发酵过程中总二氧化碳气体的溢出, 用ml表示 (图中的A2)
 气体保持体积: 在测试结束时仍保留在面团中二氧化碳体积, 用ml表示 (图中的A1)

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所	12	吕梁市粮食质检中心