

一、产品概述：

HYM-PAT全自动吹泡仪

HYM-PAT全自动吹泡仪是用来检测面团流变学特性的专用检测仪器。将面粉加一定量盐水混合成为面团，挤出成面片，在恒温温室中醒发，在一定压力和流速的空气作用下，面片被吹成十分薄的面泡，直至破裂为止，吹泡仪记录整个吹泡过程中面泡内部压力变化的吹泡曲线，获得面团韧性、延展性和烘焙力等面团性能指标。

仓储行业：采用吹泡仪标准，确保质量和小麦交易安全 • 在收购环节监控小麦质量 • 根据小麦用途，对小麦进行分等定级 • 甄别虫噬小麦

烘焙行业：监控收储面粉的一致性 • 试验新的配方 • 控制添加剂用量

面粉行业：优化配麦配粉 • 根据面粉用途，准确地测量出最适添加剂和最适用量

二、产品特点：

系统冷却：内置电制冷，无需外置水冷系统；

面团加水：自动精确加水量，自动精确控制水温；

改良剂指导：帮助用户选择最合适的添加剂，得到目标吹泡值；

虚拟仓储供粉：模拟将每个产品放入粮仓内，并输入它的对应价格；

配粉配麦：可以自动选择多达5个产品的搭配比例，达到目标吹泡值；

可追溯性：能够监控分析某个时间段某一特定供应商或客户的产品品质。

面片吹泡：面片自动定位，自动吹泡，测量仓温度湿度自动控制，向下吹泡方式，面泡更圆，更接近最理想的实验状态。

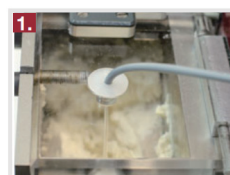
实验方法：新的检测参数：压力/张力，一阶导数，自动计算显示，“烘焙力衰减”、“松弛”和“综合”（不同实验方法的组合，如“标准吹泡”+“松弛”）等实验已经预装入软件，用户可以自己设定实验方法，例如，改变和面强度和醒发时间。因此，吹泡仪能够更多地预测分析我们想了解的性能；符合多种标准：检测方法符合标准GB/T14614.4、ISO5530—4、ICC121、AACC54—30的要求。

三、产品技术参数：

- *测定对象：面粉；
- *样品量：250±0.5g；
- *压面槽：高度12.0±0.1mm；压面辊：大直径（40.0±0.1）mm/小直径（33.3±0.1）mm；圆形切刀：内径（46±0.5）mm；
- *检测指标：P值、L值、W值、G值、P/L值；
- *吹泡器上下盘自动闭合锁紧，上盘内径（55.0±0.1）mm，紧固后的间距（2.67±0.01mm）；
- *拌刀转速：60±2RPM；
- *一次醒发样品处理量≥15个；
- *揉面钵内置自动加水功能，注水流量泵精度0.2ml，内置储水箱体积≥2L；
- *吹泡空气流速：96±2L/h；
- *可外接制冷水浴，揉面钵温度恒定至：24℃；
- *和面机工作温度：24±0.2℃；
- *面泡样品脱粘体积：（18±2）ml；
- *醒发箱工作温度：25±0.2℃；
- *吹泡方式：吹泡倒置，实验结束后自动清理已检测面片温控系统采用PLC控制，控温效果好；
- *检测方法符合标准GB/T14614.4、ISO5530—4、ICC121、AACC54—30、54-50.01，国际谷物科技协会ICC121，ICC171，国际标准化组织ISO27971的要求；
- *结果精度：W值变异系数：<±8%，P值变异系数：<±8%，G值变异系数：<±5%；
- *和面机主机通过计算机提示实验用水量，能够精确定量加水；
- *全过程能自动进行测试曲线记录，吹泡面片进样，吹气启动，样品清理简单便捷；
- *全密闭可观察吹泡室，温度自动调节保持恒温，实验结果不受外界环境影响，以确保测试结果精度；
- *分析软件功能：测试曲线实时显示，数据实时获取，自动保存并存档，数据可对比并自动生成分析报告等；
- *配套设备：全自动吹泡仪主机1套、品牌电脑1套、数据处理软件1套、样品制备系统1套（含压面板、压面辊、圆形切刀、醒发片等）。

检测操作简易步骤

盐水和面



准备5个标准面



静置面片



面片吹气膨胀，直至破裂



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