

HYM-PAE全自动吹泡仪

一、产品概述：

HYM-PAE吹泡稠度仪是一种用于测定面粉的品质及面团的流变学特性的专用仪器。吹泡仪将醒面后的圆形小面片放在吹泡口上，在一定压力和流速的空气下吹成十分薄的面泡，直至破裂为止。由高精度传感器测定记录吹泡过程中面泡内部压力的变化形成吹泡曲线，通过软件评价，可以提供关于面团韧性、延展性和烘焙能力等特征的有用信息。吹泡稠度仪可实现面团流变学特性的快速、准确、高效地测定，通过测定结果对小麦和面粉进行客观地等级划分，从而控制采购小麦原料的质量，保证最终产品的品质。

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：

*采用电子检测技术，检测面团吹泡过程张力的变化，测试精度高，重复性和再现性好

*采用电子数据采集方式，USB数据通讯，读取快捷、准确、测试方便，检测效率高

*采用专用的数据处理软件进行数据处理，软件界面时尚，简单直观

*自动分析数据并能打印试验结果，数据结果具有可追溯性
仪器温控系统采用PLC控制，控温效果好

*检测方法符合标准GB/T14614.4、ISO5530—4、ICC121、AACC54—30的要求

三、产品技术参数：

- 1、测定范围：小麦粉；
- 2、样品量：250g；
- 3、检测指标：P值、L值、W值、G值、P/L值；
- 4、搅拌刀转速： 60 ± 2 RPM；
- 5、吹泡空气流速： 96 ± 2 L/h；
- 6、和面机工作温度： 24 ± 0.2 ℃；
- 7、醒发箱工作温度： 25 ± 0.2 ℃；
- 8、温控系统采用PLC控制，控温效果好；
- 9、自动分析数据并能打印试验结果，数据结果具有可追溯性；
- 10、检测方法符合GB/T14614.4的要求

配套设备：吹泡仪主机一台、品牌电脑一套、品牌打印机一套（选配）、自动加水器一台、数据处理软件一套

检测操作简易步骤



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