

Céréales Experts SASU  
1 rue d'Ingwiller, 67000 Strasbourg  
Tél 07 49 65 99 69  
Email cloubersac@cerealesexperts.fr  
S.Social : 24 Rue d'Anjou 49320 BAISSAC LOIRE AUBANCE.  
N° TVA Intra: FR85 893354084  
Société Générale IBAN FR76 3000 3023 6200 0203 2842 504

# Brabender®



Norme ICC n° 126/1  
ISO 7973  
Méthode AACC n° 22-10.01

## Brabender® Amylograph®-E

Pour mesurer les caractéristiques  
de gélatinisation et de l'activité  
enzymatique de la farine et du blé entier



**Mesurez la qualité.**

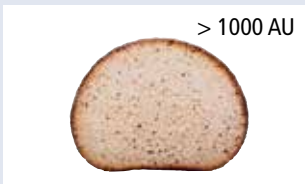
# Amylograph®-E



Le comportement à la cuisson de la farine dépend de la gélatinisation de l'amidon et de l'activité enzymatique ( $\alpha$ -amylase) dans la farine. Cet Amylograph-E mesure la farine de blé, de seigle, de maïs et de riz et permet

- d'évaluer la qualité de la farine
- de déterminer l'aptitude de la farine pour diverses applications
- de mesurer le comportement à la cuisson des farines
- d'évaluer les farines spéciales
- de contrôler l'ajout d'enzymes

## Influence de l'activité enzymatique ( $\alpha$ -amylase) sur la qualité du pain



## Principe

Une suspension de farine et d'eau distillée est réchauffée avec un taux de chauffage constant de 1,5 °C/min dans un bol rotatif. Un capteur de mesure dévie dans le bol en fonction de la viscosité de la suspension. Cette déviation est mesurée comme viscosité par rapport au temps en fonction de la température et est enregistrée en ligne.

### Evaluation :

- Début de la gélatinisation [°C]
- Pic de gélatinisation [AU]
- Température de gélatinisation [°C]

## Avantages

L'emploi de l'Amylograph-E présente les avantages suivants :

- le profil de la courbe fournit des informations supplémentaires
- l'influence des enzymes peut être observée durant l'essai
- courbe de référence
- port USB

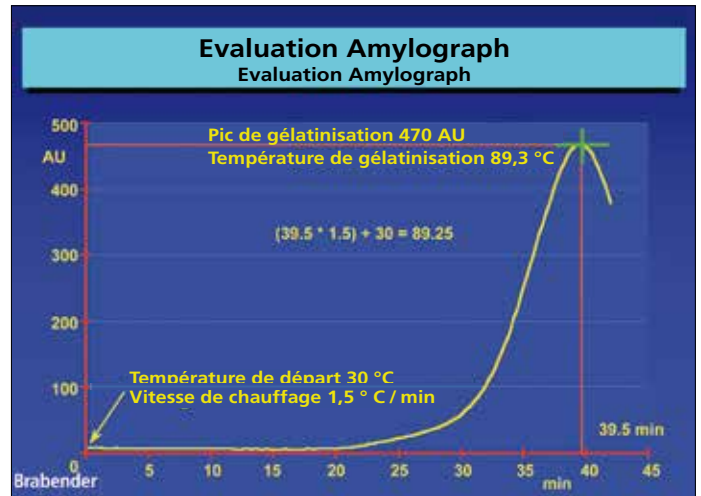
## Logiciel spécial

- **Programme de corrélation des données :**  
Il permet de comparer et d'évaluer simultanément jusqu'à 10 courbes dans un diagramme.
- **Profils d'évaluation universels :**  
Outre les évaluations standards à viscosité maximale, il est possible de programmer et d'utiliser des profils d'évaluation personnalisés. Ces profils peuvent inclure, p. ex., des zones, pics, points fixes, baisses, etc.

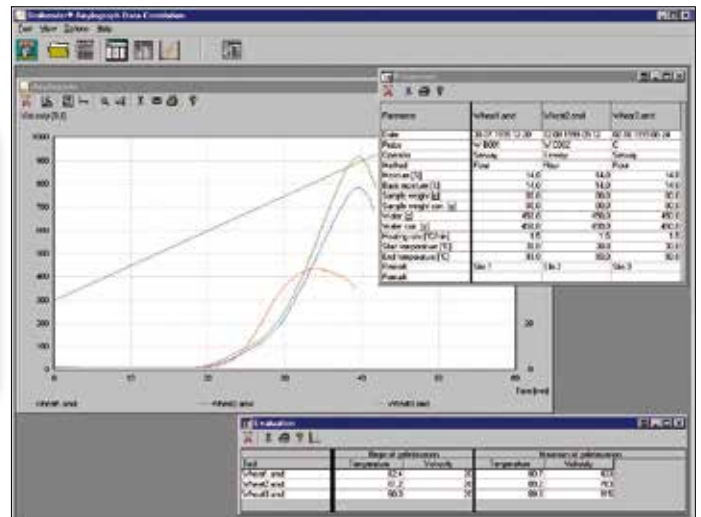


### Brabender® GmbH & Co. KG

Kulturstr. 49-55 · 47055 Duisburg  
Allemagne  
Téléphone : +49 203 7788-0  
food-sales@brabender.com  
www.brabender.com



Amylogramme



Programme Data correlation

Amylograph-E	
<b>Alimentation</b>	230 V ; 50/60 Hz + N + PE ; 2,8 A 115 V ; 50/60 Hz + PE ; 5,6 A
<b>Taux de chauffage</b>	Standard : 1,5 °C/min réglable de 0,1 à 3,0 °C/min
<b>Volume d'échantillon</b>	env. 550 ml
<b>Vitesse</b>	75 min <sup>-1</sup>
<b>Dimensions (L x H x P)</b>	560 x 890 x 430 mm
<b>Poids</b>	env. 30 kg net

**Céréales Experts SASU**  
1 rue d'Ingwiller, 67000 Strasbourg  
Tél 07 49 65 99 69  
Email cloubersac@cerealesexperts.fr  
S.Social : 24 Rue d'Anjou 49320 BRISAAC LOIRE AUBANCE.  
N° TVA Intra: FR85 893354084  
Société Générale IBAN FR76 3000 3023 6200 0203 2842 504



Agences Brabender® dans le monde.  
© 2017 Brabender® GmbH & Co. KG  
Toutes les marques sont déposées.  
Sous réserve de modifications de la conception et de la technique sans préavis.