

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 BRISSAC LOIRE AUBANCE.
N° TVA Intra: FR85 893254084
Société Générale IBAN FR76 3000 3023 6200 0203 2842 504

Brabender®



Brabender® GlutoPeak®

Test rapide pour la mesure
de la qualité du gluten



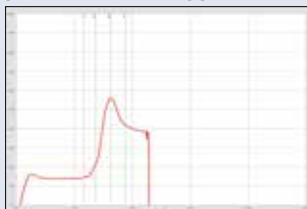
Mesurez la qualité.



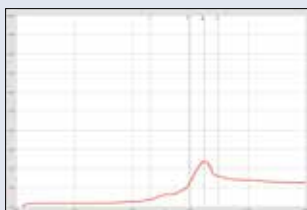
Le GlutoPeak mesure

- Farine de blé complète
- Farine
- Gluten vital
- Farines à pain
fiabiles et reproductibles.

Courbes typiques de farine pour différentes applications



Pain



Gâteau



Gaufre

Procédure d'essai

Le test est simple et rapidement expliqué.

Monter d'abord la pale dans l'appareil (Fig. 1). Peser ensuite 10 g de solvant (eau) dans le bol. Placer le bol dans l'appareil (Fig. 2). Ajouter alors l'échantillon dans le bol (Fig. 3) et amener la tête de mesure en position de départ (Fig. 4).

L'appareil démarre automatiquement et pétrit l'échantillon à la vitesse constante. Le logiciel enregistre et affiche automatiquement dans un graphique les données relatives au temps et au couple.

Il est possible d'effectuer environ 10 tests par heure dans le cas d'échantillons de farines classiques.

Le principe

Dans une suspension de farine / farine grossière / gluten et d'eau, le gluten est séparé du mélange pour être aggloméré. La quantité d'échantillon et de solvant ajouté (eau) reste constante pendant toute la procédure.

La température de l'échantillon et la vitesse restent constantes jusqu'à la fin de l'essai.

Après un certain temps (selon les caractéristiques de l'échantillon), le gluten s'agglomère. Un réseau de gluten uniforme se crée, entraînant une forte augmentation du couple. Avec la suite du pétrissage, le réseau se détériore et le couple baisse rapidement. La courbe du couple en résultant a une forme typique (Fig. 5).

Une fois l'essai terminé, le logiciel évalue automatiquement les résultats. Le plus important est le temps de développement (le temps pour atteindre le couple maximum) et le pic de la courbe.

Le gluten fort présente un temps de développement court avec des pics élevés alors que le gluten faible présente un temps de développement long avec des pics faibles ou inexistantes (farines biscuitières).

La plage de temps de développement est comprise entre 60 et 600 s (1 à 10 min).

Les farines peuvent être évaluées en fonction de leurs temps de développement et des pics de leur courbe.

Avantages

- Exécution rapide des essais (1 à 10 min)
- Echantillons de faible poids (~3 à 10 g)
- Manipulation simple



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

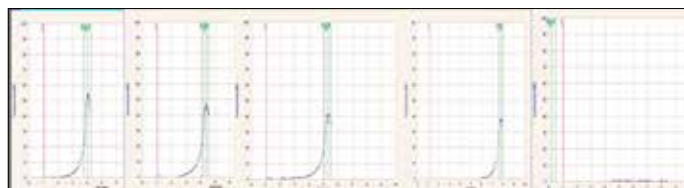


Fig. 5

GlutoPeak	
Profils de vitesse	0...3500 min ⁻¹
Port PC	USB
Alimentation	230 V+N+PE ; 50/60 Hz ; 1,25 A ; 0,3 kW 115 V+N+PE ; 50/60 Hz ; 2,5 A ; 0,3 kW
Dimensions (L x H x P)	460 x 920 x 350 mm
Poids	env. 35 kg net



Brabender® GmbH & Co. KG

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

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 BRISSAC 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.