

小麦面粉专业检测设备

NO.	Description 产品名称	Model No. 型号	Brand/Origin 品牌/产地	Quantity 数量	用途
1	粉质仪	Y02	土耳其 YUCEBAS	1 台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 主要测试吸水率、形成时间、稳定时间、弱化度、面筋质量系数等 2. 可以获得粉质曲线 3. 评价面粉吸收特性，面团耐柔程度、面筋品质。
2	拉伸仪	Y03	土耳其 YUCEBAS	1 台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 主要测试能量、延伸度、R5 阻力和最大阻力、拉伸比和最大拉伸比 2. 可以获得拉伸曲线 3. 评价面团的膨胀效果、醒发情况、被拉伸的情况、面筋弹性、拉伸特性、面包冠的形状等
3	吹泡仪	Y04	土耳其 YUCEBAS	1 台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 主要获得 P、L、P/L、W 值 2. 可以获得吹泡曲线 3. 评价面团的韧性、延展性、面团膨胀总能量，主要应用于烘焙行业研究形状的维持以及持气性
4	糊化仪	Y37	土耳其 YUCEBAS	1 台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 获得糊化的起始温度、最高的粘度以及糊化温度 2. 可以获得糊化曲线 3. 评价面粉糊化特性和酶的活性
5	粘度仪	Y37.14	土耳其 YUCEBAS	1 台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 获得糊化的起始温度、最高的粘度以及糊化温度、恒温段粘度以及冷却粘度 2. 可以获得粘度曲线 3. 评价的是淀粉的糊化特性以及凝胶特性
6	降落值测定仪	Y12	土耳其 YUCEBAS	1 台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 评价谷物发芽程度以及酶的活性
7	沉降值测定仪	Y15	土耳其 YUCEBAS	1 台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 评价小麦虫损害程度

8	面筋数量质量系统	Y7、Y8 Y9	土耳其 YUCEBAS	1 台	1. 干面筋，湿面筋含量测定 2. 评估小麦质量。
9	实验室磨粉机	Y18	土耳其 YUCEBAS	1 台	1. 预测小麦面粉品质， 2. 制粉设备 3. 评估磨粉特性
10	锤式旋风研磨仪	Y17	土耳其 YUCEBAS	1 台	小麦样品研磨，可以配合降落值，面筋指数测定使用
11	损伤淀粉测定仪	Y41	土耳其 YUCEBAS	1 台	1. 安培法检测 2. 检测面粉损伤的程度
12	混样仪	Y21	土耳其 YUCEBAS	1 台	1. 润麦 2. 面粉混匀 3. 添加剂混匀
12	纤维素测定仪	F-6	西班牙 RAYPA	1 台	1. 纤维素含量测定，利于农产品研究
13	近红外面粉分析仪	CRPOPSCA N3000F	NI/澳大利亚	1 台	小麦的蛋白质和水分以及面粉的蛋白质，水分，灰分，淀粉损伤，吸水率等
14	凯氏定氮仪	FOODALYT D5000	德国OMNILAB	1 台	小麦或者面粉中蛋白质含量的测定

咨询中心： 北京天翔飞域科技有限公司 010-60273429 60273439 13601256813 victorsim@vip.163.com