



A mérés elvi alapjai: Az esésszám vizsgálatára alkalmas berendezések a sütés során lejátszódó, kémiai reakciót modellezik. A mérés során a meghatározott mennyiségű vízzel összekevert liszt szuszpenziót 100°C-os vízfürdőn megadott ideig keverik, mialatt a liszt keményítőfrakciója elcsirizesedik, a szuszpenzió gél állapotot vesz fel. Attól függően, hogy mekkora a liszt alfa-amiláz-aktivitása, a gél erőssége változik. Az így elgésített liszt szuszpenzió, egy szabadon eső, meghatározott átmérőjű rudat engednek át. Az esésszám az az időintervallum másodpercben, mely alatt e rúd adott távolságot megtesz a liszt szuszpenzióban. Minél magasabb a minta amiláz-aktivitása, annál gyengébb szerkezetű a keményítő gél, és annál rövidebb idő alatt teszi meg a megadott távolságot a szabadon eső mérőrúd. Így magas esésszám értékhez kicsi, míg alacsony esésszámhoz nagy amiláz aktivitás tartozik.

Miért mérjük az esésszámot? Köztudott, hogy adott mennyiségű alfa amiláz aktivitás segíti a megfelelő sütési tulajdonságok kialakulását, nagy amiláz aktivitás esetén a sült termék ragadós és kis térfogatú lesz, ezzel szemben alacsony amiláz aktivitás száraz, laza szerkezetű sütőipari terméket eredményez. Emiatt elengedhetetlen az amiláz aktivitás folyamatos ellenőrzése a felhasznált alapanyagokra, lisztkeverékekre és a késztermékekre vonatkozóan. Összességében az esésszám lehetővé teszi az adott alkalmazáshoz megfelelően optimalizált, kevert alapanyagok felhasználását

Miért mérjük az esésszámot SWD esésszámmérő berendezéssel? Analitikai mérések során, illetve a kereskedelemben is elengedhetetlen nemzetközileg elfogadott, jól reprodukálható, gyors, megbízható mérési eredményt adó módszert alkalmazni. Az SWD esésszámmérővel mért eredmények megfelelnek a legfontosabb nemzetközi szabványoknak, így az AACC (American Association of Cereal Chemist)/No.56-81B, ICC (International Cereal Chemist)/No. 107/1, ISO/DIS 3093.) szabványoknak.

Általános

felhasználási területek:

- csírázott gabona magvak szelekciója,
- a beérkezett alapanyagok minőségi osztályozása,
- gyártásközi vizsgálatok,
- növénynevelés,
- az aratási idő megválasztása

Az SWD típusú esésszámmérő berendezés egy dagasztó egységből, forraló edényből, tartalék víztartályból áll, amelyek működését a vezérlő elektronika szabályozza. Az LCD kijelzőn a mérés minden folyamata és az esési idő leolvasható, hangjelzés adja tudtunkra a mérés befejezését. Az eredményt a kijelző a következő mérés elkezdéséig megtartja.

Műszaki adatok:

Főméretek

500 X 300 X 600 mm

Tömeg

kb. 15 kg (víz nélkül)

Áramforrás

220 V, 50 Hz (földelt rendszerben)

Energia felvétel

max. 1000 W fűtés, 15 W hajtómotor

Kijelzés

LCD, másodpercmérővel

A keverő-viszkoziméter tömege

25 ±0,05 g

Precíziós hengeres viszkóziméter-cső:

belső Ø: 21

±

0,2 mm, külső Ø : 23,8

±

0,2 mm

belső magasság: 220

0,3 mm

A vízfürdő térfogata:

1600 ml

A tartalék víztartály térfogata:

5000 ml

Alapgép egységei: Alaplap, vízfürdő (utánpótlást biztosító tartállyal),
vezérlőegység, dagasztó egység
valamint nyomtatóhoz.

A készülék csatlakoztatható számítógéphez,
[SEO by Artio](#)