

Sistema Glutomatic

2200



Trigo



Harina



Pan



Pasta

Medición de la Cantidad y Calidad del Gluten



Gluten Index:
AACC/No. 38-12.02
ICC/No. 155&158
Contenido de Gluten húmedo:
ICC/No. 137/1
ISO 21415

Perten
INSTRUMENTS
a PerkinElmer company

Gluten

El gluten es el componente funcional de la proteína del trigo. Sus propiedades determinan las características de la masa y su calidad afecta a la elasticidad de la masa, la retención de gas, las propiedades de expansión, y también en gran medida la calidad final del horneado. Además, las propiedades del gluten tienen influencia en la capacidad de formación de una masa no pegajosa, en mantener la firmeza deseada de la masa, y en conseguir unas características constantes en la cocción de la pasta. El ensayo del Glutomatic mide el Gluten Index, el cual caracteriza la fuerza del gluten así como el contenido de gluten húmedo, el contenido de gluten seco, y agua ligada al gluten. El Método del Gluten Index de Perten Instruments, es el ensayo estandarizado a nivel mundial para la calidad y la cantidad de gluten en harina, trigo, trigo duro y sémola. El método se usa también para el control de calidad durante la producción de gluten vital de trigo.



Sistema Glutomatic

Glutomatic 2200: Sistema de doble cámara.

Centrífuga 2015: Centrífuga con control de velocidad de alta precisión y cierre de seguridad. Se incluyen dos tamices de ensayo para la determinación del Gluten Index.

Glutork 2020: Seca completamente el gluten bajo condiciones normalizadas y repetibles.



Características y Prestaciones

Método Versátil: Determinación por igual en el grano molido y la harina para mejoradores de semillas, comerciantes de grano, usuarios y fabricantes de harina, fabricantes de gluten seco, productores de pasta, y panaderías.

Segregación: Identifica y separa grano de alta calidad y harina para maximizar su valor.

Fácil Preparación de la Muestra: No se precisa acondicionamiento de la muestra ni sustancias químicas.

Análisis Rápido: Un ensayo completo se realiza en menos de 10 minutos.

Instrumento de Diseño Sólido: Para usar en silos u otras zonas de recepción de grano en entornos difíciles.

Fácil de Usar: Automatizado, instrumento de fácil manejo que es usado con seguridad por operarios no especializados.

Resultados Comparables: Los resultados y valores del Glutomatic se incluyen habitualmente en informes de trigo a lo largo de todo el mundo.

Normalizaciones Oficiales: AACC/No. 38-12, ICC/No. 137/1, 155 & 158, ISO 21415.

Accesorios Recomendados

Molino de Laboratorio 3100 ó 120: Para molienda rápida y apropiada de grano entero en harina integral.



Especificaciones

Requerimientos eléctricos: 115 ó 230 V, 50 ó 60 Hz (a especificar en el pedido).

Potencia consumida: Glutomatic 2200: 185 W; Centrífuga 2015: 90 W. Glutork 2020: 840 W.

Dimensiones (Al x P x An): Glutomatic 2200 (330x350x320mm) Centrífuga 2015 (220x265x165mm) Glutork 2020 (190x250x100mm).

Peso: Glutomatic 2200: 24 Kg. Centrífuga 2015: 9 Kg; Glutork 2020: 2 Kg

Parámetros: Gluten Index, Contenido en Gluten Húmedo, Contenido en Gluten Seco y Agua Ligada.

Productos: Harina integral, harina de trigo, trigo duro, sémola y gluten vital de trigo.