

Brabender®



GlutoPeak®

Test rapide pour la mesure
de la qualité du gluten



90
YEARS
MADE IN GERMANY

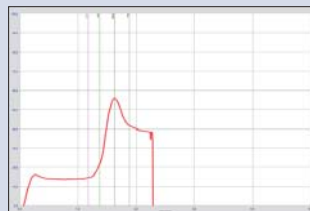
Mesurez la qualité.



Fiable et reproductible,
le **GlutoPeak®** mesure :

- Farine de blé complète
- Farines
- Gluten vital
- Mélange à pain

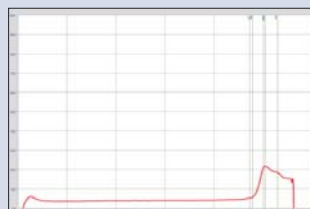
Courbes typiques de farine pour différentes applications



Pain



Gâteau



Gaufre

Protocole d'essai

Le test est simple et expliqué rapidement ci-dessous :

D'abord, vous placez la pale sur la tête de mesure de l'instrument (Fig. 1). Puis, 10g de solvant (eau) sont pesés dans le bol d'échantillon, le bol est placé dans l'appareil (Fig. 2). L'échantillon de farine est ajouté dans le bol (Fig. 3) et la tête de mesure est abaissée dans la position de départ (Fig. 4).

L'instrument démarre automatiquement et pétrit l'échantillon à vitesse constante. Le logiciel va automatiquement enregistrer et afficher les données relatives au temps et au couple sur un graphique.

Pour des échantillons de farine classiques, environ 10 tests peuvent être effectués en 1 heure.

Principe

Dans un mélange de farine/farine complète/gluten et d'eau, le gluten est séparé du mélange et va s'agglomérer. La quantité d'échantillon et de solvant (eau) ajoutée est constante pendant toute l'expérience.

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

Après un laps de temps caractéristique de chaque farine, le gluten va se développer. Un réseau de gluten uniforme est formé, ce qui entraîne une augmentation du couple. Plus tard, le mélange détruit le réseau et la courbe de couple diminue.

La courbe de couple résultante de cette expérience a une forme typique (Fig. 5).

A l'issue du test, les données sont évaluées automatiquement par le logiciel. Le plus important est le temps de développement (le temps pour atteindre le couple maximal) et la hauteur maximum de la courbe.



Brabender® GmbH & Co. KG

Kulturstr. 51-55
47055 Duisburg · Germany
Phone: +49 203 7788-0
Fax: +49 203 7788-102
food-sales@brabender.com
www.brabender.com

Un gluten fort présente un temps de développement court avec des pics élevés, tandis que le gluten faible présente un temps de développement long avec un pic faible ou inexistant (farine biscuitière).

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

Les farines peuvent être évaluées en fonction de leurs temps de développement et de la hauteur maximum de leurs courbes.

Avantages

- Rapide (1-10min)
- Echantillon de petite taille (~3-10g)
- Facile d'utilisation



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

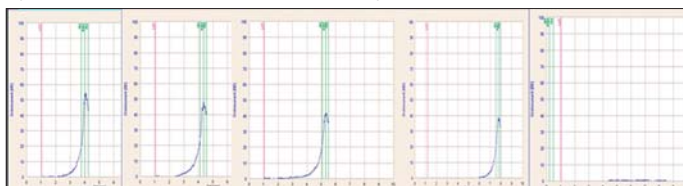


Fig. 5

GlutoPeak®

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



Bühler Hagenau SAS

33, rue des aviateurs · BP 20143
67500 Hagenau Cedex · France
Tél: +33 3 88 05-46-93
Fax: +33 3 88 93-57-50
christelle.lux@buhlergroup.com
www.buhlergroup.com



Agences Brabender® dans le monde entier.
© 2014 Brabender® GmbH & Co. KG
Marques enregistrées. Photos et données non contractuelles, susceptibles d'être modifiées sans préavis.