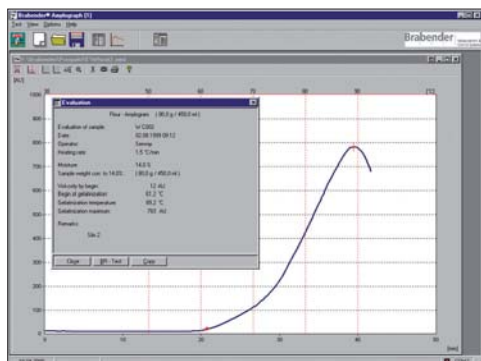


小麦粉・全粒粉の糊化特性及び 酵素活性測定装置

- ICC-Standard no. 126/1
- ISO 7973
- AACC Method no. 22-10
- GB 14490-93
その他



Amylograph®-E

アプリケーション

小麦粉の焼成特性は主に澱粉の糊化特性と小麦粉中の酵素活性の影響を受けます。

Amylographにより小麦、ライ麦米粉等を分析することで以下のことが可能となります。

- 粉の品質管理
- 幅広い用途毎の適正検査
- 粉の焼成特性評価
- 特殊な粉の分析
- 酵素添加量の管理

動作原理

粉と蒸留水の懸濁液は回転するカップ内で毎分1.5 ずつ加温されます。サンプルの粘度により、カップに挿入された粘度センサーに抵抗がかかります。この抵抗は粘度として測定され温度との比較で記録されます。

解析項目：

- 糊化開始温度 [°C]
- 最大糊化粘度 [AU]
- 最大糊化温度 [°C]

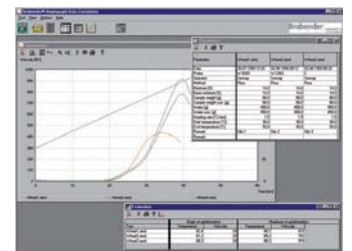
利点

Amylographの利用により、以下の利点が得られます。

- 試験データの波形から糊化開始温度や時間・最大抵抗値などのデータを読み取ることが出来ます。
- 試験中、酵素の影響が確認できます。
- メーカーが提供する標準澱粉と標準曲線により校正が行えます。

ソフト追加機能

- データ関連プログラム：最大10検体まで同時にチャート上に表示させ、解析することが可能です。
- ユニバーサルエバリュエーション：標準の解析法に加え、独自の解析方法を設定し、使用する事ができます。
(例) 特定の範囲の解析、特定の温度又は時間のポイント、等



Amylograph®E	
電源	単相 230 V; 50/60 Hz 2.8 A 単相 115 V; 50/60 Hz 5.6 A
加温速度	Standard: 1.5 °C/min adjustable 0.1...3.0 °C/min
サンプル量	約 550 ml (粉 + 水)
回転速度	標準 75 min ⁻¹
寸法 (W x H x D)	560 x 890 x 430 mm
重量	約 30 kg

ブラバンダー社 株式会社 パーカー コーポレーション
日本総代理店

URL <http://www.parkercorp.jp> e-mail machinery@parkercorp.jp

東京本社 〒103-8588 東京都中央区日本橋人形町2-22-1
電話 03-5644-0610 FAX 03-5644-0611

大阪支店 〒564-0052 大阪府吹田市広芝町11-41-1
パーカー江坂ビル3階

電話 06-6310-7346 FAX 06-6310-7343