

GLUTEN MİKTARI VE KALİTESİNİ ÖLÇÜN

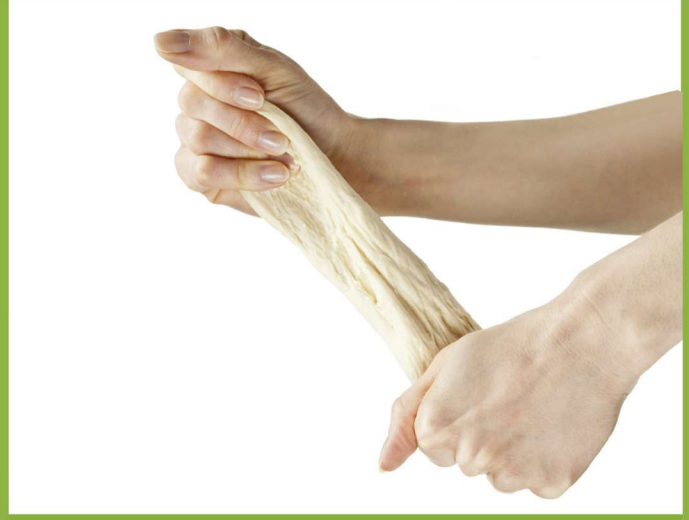


Perten Glutomatic® 2000 System
Uluslararası Gluten Testi Standardı





UN, BUĞDAY, MAKARNALIK BUĞDAY VE İRMİKTE
GLUTEN TESTİ İÇİN DÜNYA STANDARDI



GLUTEN INDEX UN İŞLEVSELLİĞİNİ BELİRLER

Gluten

Gluten, buğday proteininin fonksiyonel bileşenidir. Özellikler hamur özelliğini ve nihai ürün kalitesini belirler. Gluten miktarı ve kalitesi, hamur esnekliği, gaz tutma, esneme özellikleri ve nihai fırın kalitesini büyük ölçüde etkiler. Dahası, yapışkan olmayan bir hamur oluşturma yeteneği, istenen hamur sıklığı ve stabil makarna pişirme özelliklerini elde etmek, gluten özelliklerinden etkilenir. Glutomatic testi, gluten gücünü de belirleyen Gluten Indexi, yaş gluten miktarını, kuru gluten miktarını ve glutenin bağlama kapasitesini ölçer.

Perten Gluten Index metodu, un, buğday, makarnalık buğday ve irmikte gluten kalitesi ve miktarı için tek Dünya standardıdır. Metot, ayrıca vital gluten üretiminde kalite kontrol amacıyla da kullanılır.

Gluten Testinde Dünya Standardı

Gluten Miktarı ve Gluten Index

AACC/No. 38-12.02

ICC/No. 155 and 158

IRAM 15864

Yaş Gluten Miktarı

ICC/No. 137/1

Yaş ve Kuru Gluten Miktarı

ISO 21415-2 and -4

GBT 5506.2 and .4

CCAT Metodu 13



Özellikleri ve Faydaları

- **Kullanımı Kolay:** Tam otomatik, analiz süresince kullanıcıya rehberlik eden geniş dokunmatik ekran. Sonuçların otomatik olarak hesaplanması ve saklanması.
- **Çok Yönlü Metot:** Hem unda hem de öğütülmüş buğdayda analiz imkanı ile üretici, tahıl tüccarları, un fabrikaları, gluten üreticileri, makarna fabrikaları ve unlu mamül üreticilerinde kullanım.
- **Sınıflandırma:** Kaliteli buğday olarak ununuzun değerini yükseltin.
- **Kolay Numune Hazırlığı:** Kimyasallar veya özel hazırlık gerektirmez.
- **Hızlı Analiz:** Tam bir test 10 dakikadan daha kısa sürer.
- **Sağlam Cihaz Tasarımı:** Silolarda veya diğer zorlu şartlardaki tahıl alım yerlerinde kullanım için uygun.
- **Karşılaştırılabilir Sonuçlar:** Glutomatic sonuçları dünya çapında geçerlidir.



KULLANIMI KOLAY



BAŞARINIZ İÇİN

Perten Glutomatic System

Çift yıkamalı Glutomatic 2000 Sistemi. Kullanım kolaylığı için geniş dokunmatik ekran. Sonuçların otomatik hesaplanması ve saklanması. Centrifuge 2010 Index, terazi ve LIMS/Bilgisayar bağlantısı için portlar.

Centrifuge 2010 Index ayarlı, güvenlik kapaklı, yüksek hızlı santrifüj. GM 2000 cihazına bağlanabilir. Gluten Index'in belirlenmesi için iki adet kaset dahildir.

Glutork 2020 standart ve tekrarlanabilir koşullarda glutenin tamamen kurutulmasını sağlar. Seçilen standarda göre 4 veya 5 dakikalık kurutma için seçim düğmesi ile donatılmıştır.

ÖZELLİKLER	
Ürünler	Öğütülmüş buğday ve durum, un, durum buğdayı unu, irmik, vital gluten.
Parametreler	Yaş Gluten Miktarı, Gluten Index, Kuru Gluten Miktarı, Su Bağlama Kapasitesi
Ölçüler Y x D x G ve Ağırlık	Glutomatic 2000: 378 x 353 x 288 mm, 18 kg Centrifuge 2010: 203 x 270 x 224 mm, 7 kg Glutork 2020: 90 x 255 x 200 mm, 2 kg
GM 2000 dokunmatik ekran	7 inç, kapasitif
Arayüz	3 x USB tip A, 1 x USB tip B, 1 x mikro USB tip AB (sadece servis için). 1 x ethernet bağlantısı
Güç gereksinimleri ve tüketim	110-230 V, 50/60 Hz Glutomatic 2000: 250 VA, Centrifuge 2010: 110 VA, Glutork 2020: 875 VA



Glutomatic 2000

Centrifuge 2010

Glutork 2020

Önerilen Aksesuarlar

Laboratory Mill 3100 veya 120: Buğdayın tam buğday unu olarak hızlı ve güvenilir öğütülmesi için.



Laboratory Mill 3100

Glutomatic 2000 Sistemi hakkında daha fazla bilgi için lütfen
www.perkinelmer.com/glutomatic adresini ziyaret edin



Süleyman Demirel Blv. 71531 Sokak
Öztep Plaza A Blok No:67/A
Çukurova-ADANA/TÜRKİYE
+90 0322 247 17 55 info@evasilo.com
www.evalab.net www.evanaliz.com



Dünya çapındaki tüm ofislerimiz için www.perkinelmer.com/ContactUs adresini ziyaret edebilirsiniz.

Copyright ©2021, PerkinElmer, Inc. All rights reserved. PerkinElmer® is a registered trademark of PerkinElmer, Inc. All other trademarks are the property of their respective owners.