

ВИЗНАЧЕННЯ ЧИСЛА ПАДІННЯ — ЯК ОСНОВА ОТРИМАННЯ НАЙКРАЩОГО ХЛІБА

В сучасній промисловості контроль всіх технологічних етапів виробництва є буденним і необхідним для отримання якісної та конкурентної продукції. Дана частина загального технологічного процесу являє собою підґрунтя для забезпечення вироблення кращого товару, що буде економічно вигіднішим за товари-конкуренти і дозволить отримати якнайбільший прибуток.

З кожним роком матеріально-технічне забезпечення виробничих лабораторій все більше вдосконалюється та оновлюється, щоб мати змогу проводити весь необхідний контроль та слідкувати за якістю виготовленої продукції.

Одним з основних показників визначення якості зерна та, в подальшому, борошна з нього є **Число Падіння**.

Число Падіння (по Хагбергу) – це показник визначення активності амілолітичних ферментів зерна пшениці, жита (борошно з них), в основному це альфа-амілаза, що впливають на розщеплення крохмалю.

Альфа-амілаза – амілолітичний фермент, який активізується в процесі проростання зерна, що впливає на процес розщеплення крохмалю до цукрів. У зв'язку з процесом проростання зерна різко підвищується активність ферменту альфа-амілази, тому молекули крохмалю проходять розщеплення, що призводить до зміни вологопоглинаючої здатності борошна, підвищення газоутворення, зниження виходу хліба та ряду інших хлібопекарських показників.

Ось тому контроль показника «числа падіння» (ЧП) дійсно є дуже важливим задля отримання борошна з постійними і стабільними показниками амілолітичної активності.

мання борошна з постійними і стабільними показниками амілолітичної активності.

ЗАСТОСУВАННЯ:

Область застосування приладів вимірювання Числа Падіння (ПЧП):

- Заготівля зерна (елеватори, хлібоприймальні підприємства, комбінати хлібопродуктів)
- Зернотрейдерство
- Борошномельне виробництво
- Підприємства виготовлення хлібобулочних виробів
- Виготовлення макаронних виробів та локшини



Методика визначення числа падіння

Методика визначення Числа Падіння була розроблена Свеном Хагбергом. Вона базується на швидкій клейстеризації водяної суспензії борошна на киплячій водяній бані з подальшим вимірюванням часу, необхідного для розрідження крохмального гелю під дією ферменту альфа-амілази. Це час у секундах, за який віскозиметричні шток-мішалки опускаються та розріджують суспензію води й борошна.

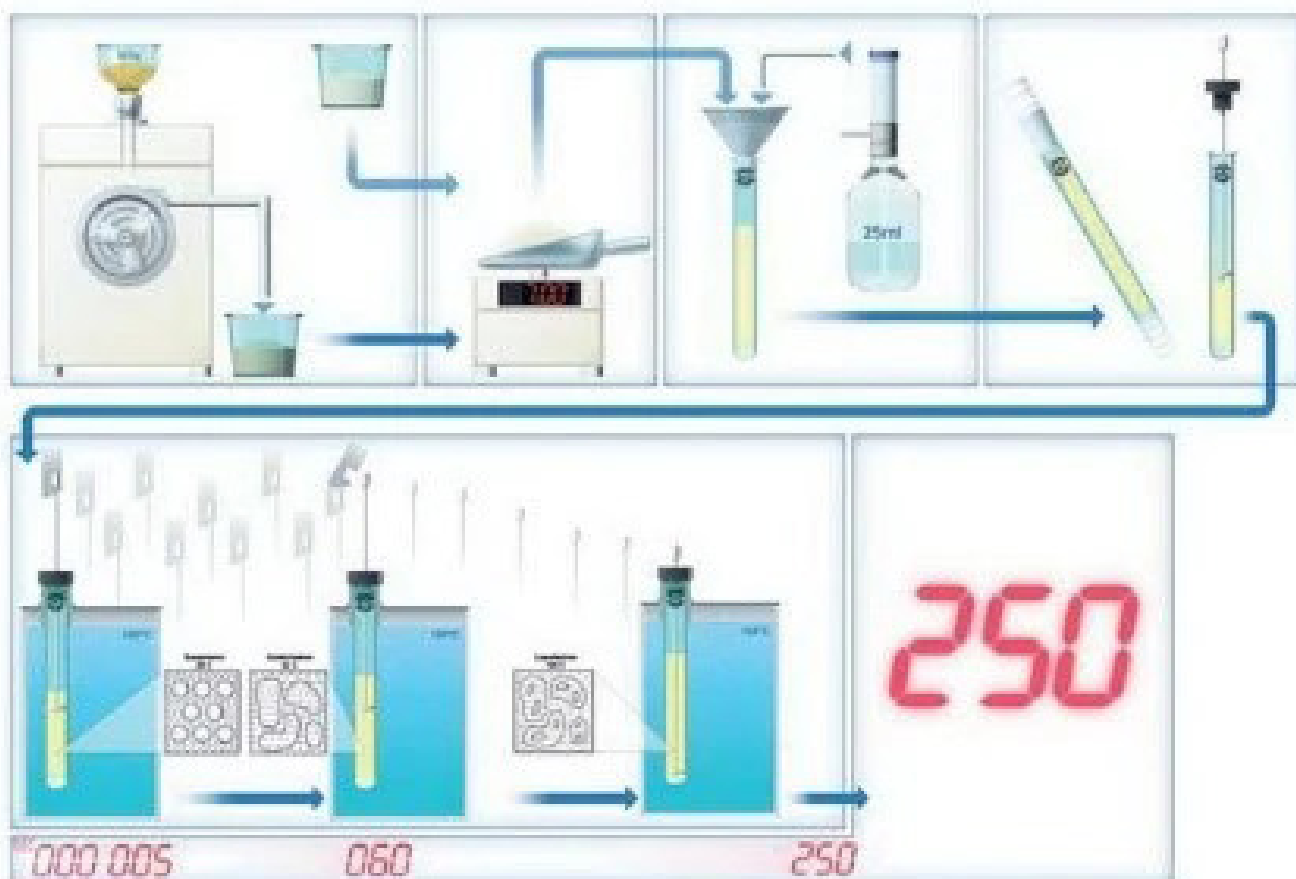


Рис. 1. Методика визначення Числа Падіння

Прилад визначення числа падіння за методом Хагберг-Пертена «GrainX» виробництва ТОВ «Вента Лаб»

Прилад ПЧП GrainX успішно пройшов етап тестування на електромагнітну сумісність, що є передостаннім ступенем отримання сертифікату Оцінки Відповідності.

Переваги приладу ПЧП GrainX:

- Вода для бані знаходиться в знімному бачку на корпусі
- Можливість роботи в режимі 24/7
- Термозахищена баня з подвійними стінками, що унеможливує опіки
- Не потребує зовнішнього підключення води для охолодження
- Не потребує постійного слідкування за рівнем води в бані та бачку – датчики автоматично вирівнюють рівень води в бані і «підказують», коли додати води в бак

- Швидкозйомна баня (при виникненні потреби баня знімається за лічені секунди)

- Вихід на робочий режим (100 °C) за 9 хвилин

- 7" сенсорний дисплей (тачскрін)

- Історія вимірювань з датою та ідентифікацією лабораторнта (ПІБ)

- Встановлений захисний екран для оператора

- Автоматична корекція положення висоти пристрою для оптимізації виходу на температуру кипіння води

- Можливість інтеграції з будь-якою ERP/CRM системою по REST FULL API (1C)

- Можливість комплектації з міні-принтером для друку результату вимірювання

- Режим енергозбереження і сну приладу з можливістю налаштування часу входження в режими

- Інтуїтивно зрозумілий дисплей з виведенням команд на монітор

- Прилад готовий до роботи з моменту розпакування та інтуїтивно зрозумілий для кожного, хто буде виконувати вимірювання. Кожну команду «GrainX» виводить на дисплей, що дозволяє отримати всі необхідні дані моніторингу стану приладу ПЧП та готовності до роботи.

Компанія ТОВ «Вента Лаб» надає гарантійне та післягарантійне обслуговування приладів власного виробництва, збирає всі відгуки про пристрої з метою постійного удосконалення програмного забезпечення, щоб кожний власник насолоджувався точністю, якістю та стабільністю роботи!

ТОВ «ВЕНТА ЛАБ»

Тел: (067) 622-14-60

Моб: 093/095/096 0000 446

Кол-центр: 0800 306 725

Email: info@ventalab.ua

Сайт: www.ventalab.ua

Адреса: 49064 м. Дніпро, пр. С. Нігояна, 50, оф. 22