



ELASTÓGRAFO/EXTENSÓGRAFO

EKY-ELASTOGRAPH E1

O elastógrafo é um equipamento usado para testar dinamicamente as propriedades de mistura da massa a fim de avaliar a qualidade da farinha e as propriedades de processamento dessa massa. Possibilita também a análise da influência de aditivos da farinha, como ácido ascórbico, enzimas (por exemplo, proteinases) e emulsificantes, de forma a determinar as propriedades reológicas de cada farinha e ajustar o 'ótimo reológico' para cada finalidade.

Características Técnicas

EKY-ELASTOGRAPH E1

- Descrição: Elastógrafo/ extensógrafo para avaliação da qualidade da farinha e as propriedades de processamento da massa, com tela sensível ao toque integrada ao equipamento permitindo todo o controle do equipamento e análise dos resultados.;
- Medições feitas: Resistência à extensão (R5 cm), Resistência à extensão (R máx.), Extensibilidade, Área abaixo da curva (energia, A), Número de razão 5, Número de razão máxima. ;
- Tempos de medição: 45, 90 e 135 minutos.;
- Número de salas de fermentação: 4 câmaras.;

Benefícios e Vantagens

- Sala de fermentação com 4 células
- Determina o ótimo reológico para padronizar a qualidade da farinha