

Qualitätssicherung

- Einhaltung internationaler Standards zur Prüfung der Mehlqualität
- Optimierung der Mehlqualität
- Sicherung kontinuierlich hoher Produktqualität

Kosteneinsparung

- Einsparung von Mehl in der Produktion
- Minimierung von Ausschuss

Umsatzmaximierung

- Optimaler Mehlpreis
- Steigerung der Menge produzierter Backwaren

Vorteile

Brabender®

Qualität ist messbar.



Brabender® GmbH & Co. KG

Kulturstr. 49-51 · D-47055 Duisburg

Telefon: +49 203 7788-0

food-sales@brabender.com

www.brabender.com

Kontaktieren Sie uns



Farinograph®

Weltweiter Standard zur Bestimmung der Mehlqualität

Anwendung

Was misst dieses Gerät?

- Die Wasseraufnahmefähigkeit von glutenhaltigen und -freien Mehlen
- Die Kneteigenschaften von Teig

Warum ist das wichtig?

- Zur Produktion eines Teiges mit optimaler Konsistenz wird die optimale Wasserzugabe bestimmt
- Das Verhalten eines Mehls in den verschiedenen Stufen des Produktions- bzw. Backprozesses wird vorhergesagt
- Mehlspezifikationen für einen bestimmten Verwendungszweck können festgelegt werden
- Kontinuierlich hohe Produktqualität kann gewährleistet werden

Vorteile für eine Mühle

Ausgangssituation:

- Produktionsmenge: 50 t Mehl pro Tag
- Weizenmehlpreis in Deutschland: ca. 0,32 € pro kg

Umsatzkalkulation:

- Höhere Wasseraufnahme (0,3 %), bestimmt durch Farinograph®-Messung
- Resultat: Umsatzplus durch höhere Qualität (0,005 € pro Kilo)
- bei 50.000 kg Mehl
 - ⇒ 250 € mehr Umsatz pro Tag
 - ⇒ 75.000 € nach 300 Tagen

Vorteile für eine Bäckerei

Ausgangssituation:

- Verbrauchsmenge: 50 t Mehl pro Tag
- Brotpreis in Deutschland ca. 2,00 € pro kg

Umsatzkalkulation:

- Höhere Wasseraufnahme (0,3 %), bestimmt durch Farinograph-Messung
- 50.000 kg Mehl = 150 kg mehr aufgenommenes Wasser = 150 kg mehr Backwaren ohne zusätzliche Kosten
- bei 150 kg mehr Backwaren
 - ⇒ 300 € mehr Umsatz pro Tag
 - ⇒ 90.000 € nach 300 Tagen