



ICC-Standard Nr. 126/1  
ISO 7973  
AACC Methode Nr. 22-10.01

## Brabender® Amylograph®-E

Zur Messung der Verkleisterungseigenschaften und Enzymaktivität von Mehlen und Schrotten



Qualität ist messbar.

SOFTWARE  
UPGRADE

**MetaBridge®**  
Brabender

Jetzt mit neuer Software

Verfolgen Sie Ihre Messungen von überall und zu jeder Zeit mit dem MetaBridge Controller.



# Amylograph-E



Die Backeigenschaften von Mehl beruhen weitgehend auf der Verkleisterung der Stärke und der Enzymaktivität ( $\alpha$ -Amylase) im Mehl. Der Amylograph-E untersucht Weizen-, Roggen-, Mais- und Reismehl und ermöglicht die

- Bestimmung der Mehqualität
- Feststellung der Eignung für verschiedene Anwendungen
- Messung der Backeigenschaften eines Mehls
- Bewertung von Spezialmehlen
- Kontrolle der Dosierung von Enzymen

**Einfluss der Enzymaktivität ( $\alpha$ -Amylase) auf die Brotqualität**



## Prinzip

Eine Suspension aus dem zu prüfenden Mehl und Wasser wird in einem rotierenden Messtopf **gleichmäßig und schonend mit einer Heizrate von 1,5° C/min** aufgeheizt. Ein in den Messtopf ragender Messfühler wird entsprechend der Viskosität der Suspension ausgelenkt. Diese Auslenkung wird als Funktion gegen die Zeit (Temperatur) gemessen und online aufgezeichnet.

## Ausgewertet werden

- Verkleisterungsbeginn [°C]
- Verkleisterungsmaximum [AE]
- Verkleisterungstemperatur [°C]

## Vorteile

Die Verwendung des Amylograph-E hat folgende Vorteile:

- Zusätzliche Informationen aus Art des Kurvenverlaufs
- Wirkung von Enzymen während der Messung sichtbar
- Hinterlegung einer Referenzkurve möglich
- Anschluss an PC über USB

## Zusatzsoftware

- **Datenkorrelation** - Es können bis zu 10 Kurven gegenübergestellt und statistisch ausgewertet werden.
- **Universelle Anwendungsprofile** - Neben den üblichen Standards können eigene Versuchsabläufe programmiert und festgelegt werden.

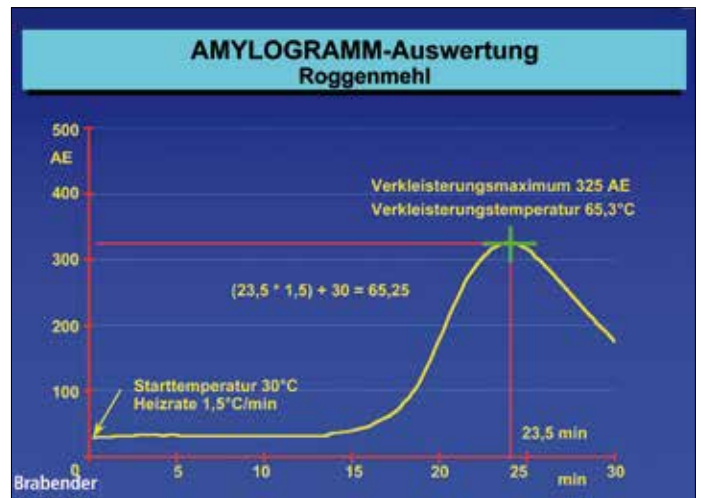
## Weitere Methode

- AACC Methode Nr. 22-12.01

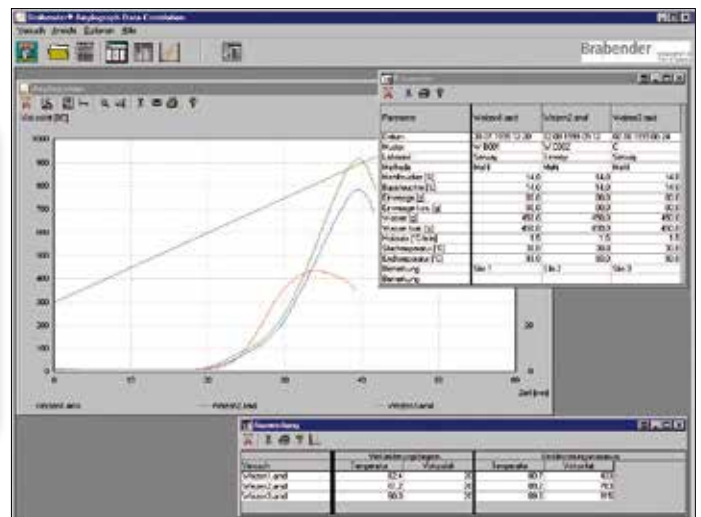


**Brabender® GmbH & Co. KG**

Kulturstr. 49-55 · 47055 Duisburg · Germany  
Tel.: +49 203 7788-0  
food-sales@brabender.com  
www.brabender.com



Amylogramm



Datenkorrelation

Amylograph-E	
<b>Netzanschluss</b>	230 V; 50/60 Hz + N + PE; 2,8 A 115 V; 50/60 Hz + PE; 5,6 A
<b>Heizrate</b>	Standard: 1,5° C/min wählbar 0,1...3,0° C/min
<b>Probenvolumen</b>	ca. 550 ml
<b>Drehzahl</b>	75 min <sup>-1</sup>
<b>Abmessungen (B x H x T)</b>	560 x 890 x 430 mm
<b>Gewicht</b>	ca. 30 kg netto



Brabender-Vertretungen weltweit.  
© 2017 Brabender® GmbH & Co. KG  
Alle Warenzeichen sind registriert.  
Änderungen in Design und Technik ohne Ankündigung vorbehalten.