



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ

+7 (495) 258-80-83

БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК

8 800 350-70-37

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ

ул. ГИЛЯРОВСКОГО, ДОМ 51

РАБОТАЕМ В БУДНИ С 9 ДО 18

ZAKAZ@ESKOMP.RU

Миксолоб 2 – прибор для измерения реологических характеристик зерна, муки и теста



Пр

Ск
на

Ск
об

Ра

Ве

Описание Mixolab 2 – прибор для измерения реологических характеристик зерна, муки и теста

Mixolab 2 – прибор, предназначенный для определения водопоглощительной способности муки и реологических свойств замешиваемого из тестируемой муки теста. Этот уникальный прибор в процессе одного анализа длительностью 45 минут позволяет осуществить комплексную оценку показателей качества муки, которые зависят как от содержания белка в зерне и качества образующейся клейковины, так и от свойств крахмала и углеводно-амилазного комплекса муки. Помимо этого, Миксолоб позволяет определить взаимодействие всех компонентов муки в процессе замешивания и формирования теста, активность ферментов и даже предсказать стойкость выпеченного из исследуемой муки хлеба к черствению. Кроме того, имеющаяся возможность при проведении анализа вносить в муку различные добавки позволяет сразу же оценить их реальное влияние на качество теста и дальнейшее его поведение при выпечке. Для облегчения интерпретации результатов программное обеспечение прибора использует систему ПРОФАЙЛЕР, которая позволяет в удобной для восприятия диаграмме представить одновременно шесть графических индексов качества муки, таких как:

- водопоглощительная способность муки (ВПС),
- индекс стабильности теста при замесе,
- индекс качества клейковины,
- индекс вязкости теста,
- индекс активности амилазы
- индекс ретроградации крахмала в процессе хранения хлеба.

Преимущества Mixolab 2:

- **Стандартизированный.** Соответствует нормам ICC173/1, AACC 54-60.01, ISO 17718:2013, NF V03-765, NFV03-764 и многим другим.
- **Простой.** Автоматическое впрыскивание воды, тестомесилка легко вынимается и быстро очищается.
- **Удобный.** Полное управление с компьютера с доступом ко всем функциям прибора. Дружелюбное к пользователю программное обеспечение.
- **Многоцелевой.** Одинаково хорошо работает и с мукой, и с грубым помолом зерна (шротом), и с же готовым тестом..
- **Гибкое программное обеспечение.** Протоколы полностью адаптируются к индивидуальным потребностям пользователя.
- **Универсальный.** Миксолоб успешно используется по всему миру как для стандартного контроля качества муки и пшеницы, так и при проведении научных исследований и при внедрении различных инновационных технологий на предприятиях.

Характеристики Mixolab 2 – прибор для измерения реологических характеристик зерна, муки и теста

Скорость вращения тестомесильных ножей, об/мин	0 - 250
Крутящий момент, Нм	0,1 - 7
Скорость нагрева, °С/мин	2 - 12
Скорость охлаждения, °С/мин	2 - 12
Вес, кг	33
Габариты, мм	460×505×270

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83