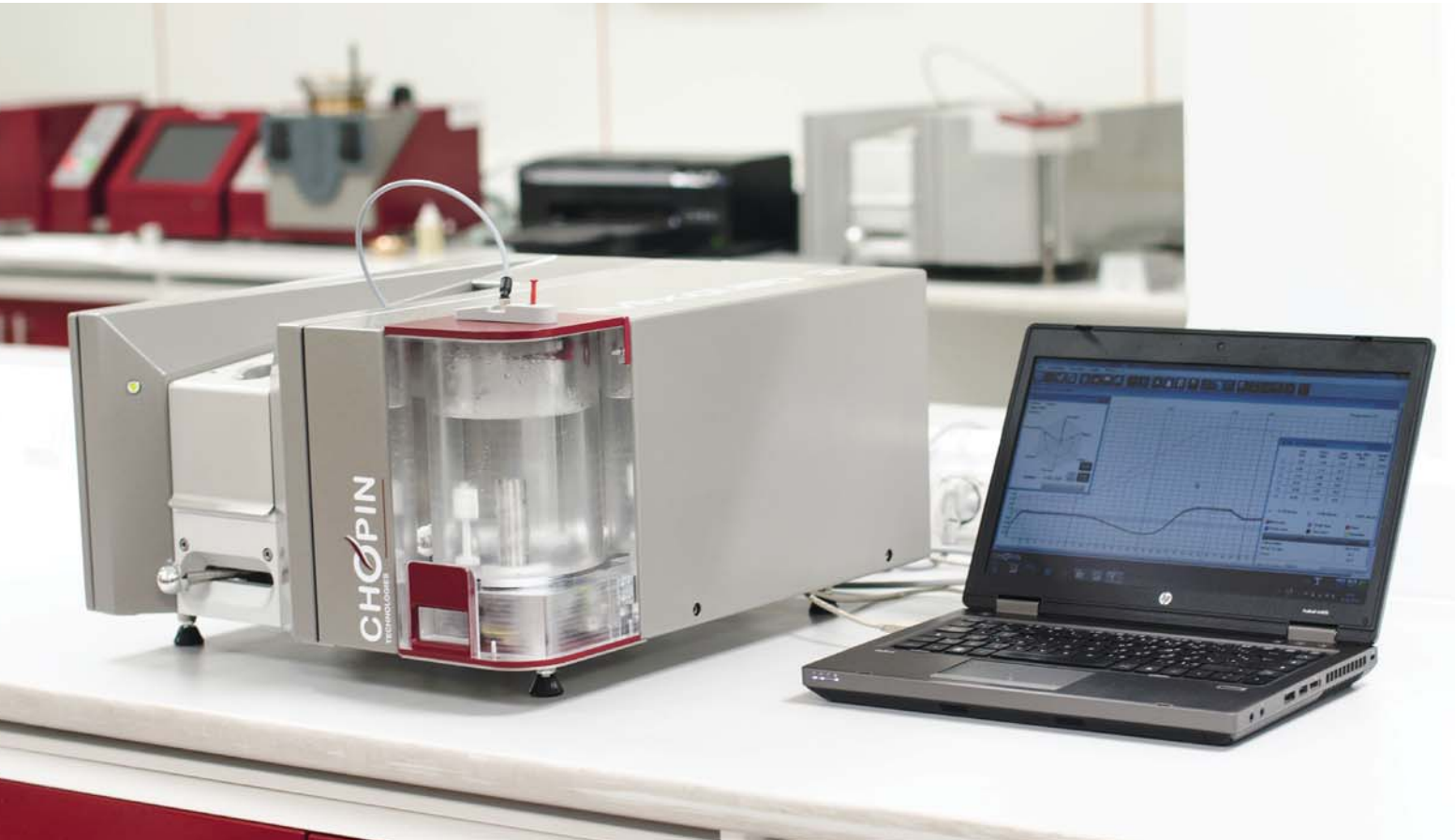


Mide las características de la masa durante el amasado y calidad de la proteína y del almidón



Completo

- El único aparato estandarizado que permite el análisis completo de una muestra de masa sometida a altas temperaturas

Polivalente

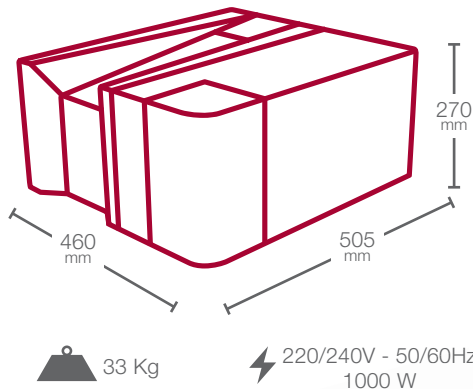
- Fácil creación de protocolos personalizados para someter a prueba distintos tipos de cereal, de harina integral o de masas directamente extraídas en línea

Sencillo

- El sistema «Profiler» permite obtener las características de los productos de manera sencilla de acuerdo a seis criterios de calidad: índice de absorción, amasado, gluten +, viscosidad, amilasa y retrogradación

Simulator

- Obtención de parámetros en todos los puntos comparables en el Farinógrafo®



Duración de una prueba: **45 minutos**
Tiempo del operador: **5 minutos**

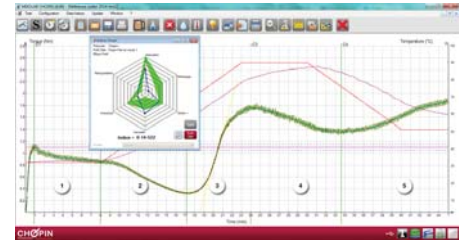
Principio para la medición

El mixolab mide la consistencia de una masa sometida a una doble presión de amasado y a un aumento de temperatura. Analiza la calidad de las proteínas y del almidón a partir de una muestra de 50g de harina.

Mixolab estándar

El protocolo estándar «Chopin +» permite analizar:

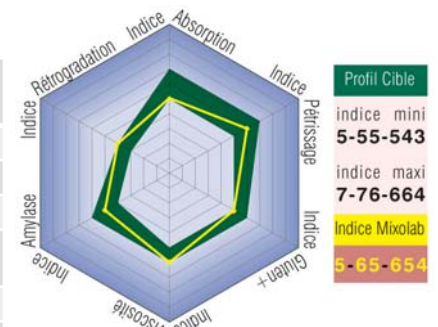
1. El comportamiento durante el amasado (humedad, tiempo de desarrollo, estabilidad, etc.)
2. La calidad de las proteínas
3. La gelatinización del almidón
4. La actividad amilásica
5. La retrogradación del almidón



Mixolab Profiler

El software integrado mide todos los parámetros de la curva estándar y los transforma en seis índices indicativos:

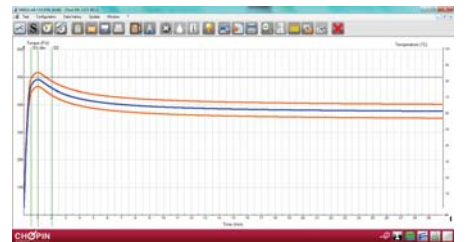
Tipo de índice	Valores obtenidos	Significado: mientras el valor sea mayor, aumenta el índice...
ABSORCIÓN	From 0 to 9	... a mayor valor, la harina absorbe más agua
AMASADO		...a mayor valor, la harina es más estable durante el amasado
GLUTEN+		... a mayor valor, el gluten resiste más el calor
VISCOSIDAD		...a mayor valor, aumenta la viscosidad de la masa ante el calor
AMILASA		... a mayor valor, la actividad amilásica es más baja
RETROGRADACIÓN		... a mayor valor, se reduce el tiempo de duración de conservación del produc



Mixolab Simulator - Nuevo

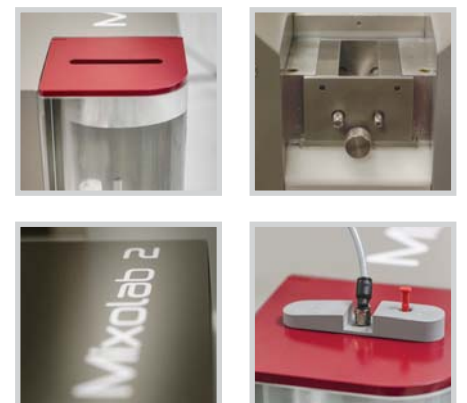
El protocolo Simulator muestra una curva Farinógrafo® reconstituida y ofrece resultados comparables en todos los puntos comparables del Farinógrafo®:

- Absorción de agua
- Tiempo de desarrollo
- Estabilidad
- Debilitamiento de la estructura



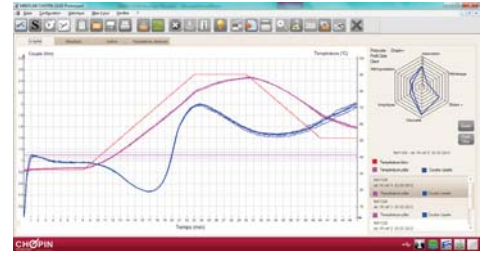
Un dispositivo innovador, confiable y eficiente

- Regulación de la temperatura de la amasadora de forma automática y precisa (máx.: 90°C)
- La amasadora esta hecha de aluminio/acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar
- Depósito de agua fácil de extraer para una limpieza fácil y rápida
- Incorporación de agua de forma automática, rápida y con gran precisión (+/-0,02 ml)
- Posibilidad de agregar agua de forma fraccionada (capacidad de la bomba: 75ml)
- Calibración electrónica de todos los puntos de medición de la curva Chopin+ (temperatura y acoplamiento) para un análisis más preciso



Un software sencillo, completo e intuitivo - Nuevo

- El índice de estabilidad a la temperatura evalúa la resistencia de la masa ante un aumento de temperatura (además del valor de estabilidad durante el amasado)
- Posibilidad de realizar protocolos donde a la vez se puede modificar la temperatura (máx.: 90°C) y la velocidad de amasado (máx. 250 rpm). Ejemplo: reproducir una fase de reposo
- Función «ley de mezclas» que permite crear y guardar las curvas teóricas que corresponden a las mezclas buscadas
- Función «efecto aditivo» que permite visualizar directamente la cantidad óptima de aditivo que debe utilizarse
- Función que permite calcular de forma automática al final de la prueba, los resultados de las fórmulas de predicción, como el volumen del pan
- Menú «tarjeta de control» integrada que permite el seguimiento de la precisión y el buen funcionamiento del aparato
- Prueba de C1 automática que permite determinar de forma automática y en menos de 8 minutos, la humedad potencial de la harina
- Exporta los resultados a un archivo con formato .csv o .xls
- Vídeos integrados que muestran las operaciones que deben realizarse



Ofrece soluciones

Para los Productores de semillas

- Ayuda en la selección de variedades de semillas de trigo de las generaciones F4-F5

Para la primera transformación

- Control del trigo al momento de la recepción
- Detecta el trigo con chinches
- Optimiza las mezclas de trigo y harina usando la «ley de mezclas»
- Adapta las harinas para su uso final dosificando de forma precisa los aditivos y auxiliares tecnológicos
- Analiza distintas harinas de paso
- Determina el impacto del almidón dañado

Para la segunda transformación

- Controla que las harinas recibidas cumplan con lo establecido
- Estudia el comportamiento reológico de las harinas ricas en fibra
- Ayuda a desarrollar productos sin gluten
- Estudia las fórmulas integrales

Para todos

- Optimiza las especificaciones técnicas y de control de calidad



Ejemplos de aplicación

- Análisis de las variedades de trigo (analiza las harinas o trabaja sobre una versión integral)
- Análisis de diversas harinas (trigo blando, trigo duro, cebada, centeno, arroz, maíz, quinua, yuca, etc.)
- Análisis de los efectos de los aditivos (enzimas, gluten, emulsionantes, proteasa, lipasas, cisteína, amilasa) o ingredientes (sales y sustitutos, azúcares, grasas)
- Análisis del efecto de las fibras sobre el comportamiento de masa
- Evaluación del efecto del almidón dañado
- Análisis de las masas directamente extraídas en línea
- ¡y mucho más!

Para una lista y explicaciones más completas, el Manual de Aplicaciones Mixolab se encuentra disponible en nuestro sitio www.chopin.fr/es



Ventajas

Completo

Análisis completo de una masa sometida a una fase de calor y después a una de enfriamiento

Standardized

Cumple con las normas ISO ICC173/1, AACC 54-60-01, NF V03-765, NfV03-764, GOST P 54498-2011

Sencillo

Incorporación automática del agua, mezclador completamente extraíble y limpieza rápida
Mensajes de mantenimiento preventivo que aparecen a intervalos periódicos

Fácil de usar

Control a través de computadora para un seguimiento perfecto
Software disponible en 12 idiomas

Polivalente

Funciona tanto en harinas como en productos molidos
Protocolos personalizables

Adaptable

Se utiliza para el control calidad y la investigación y desarrollo

