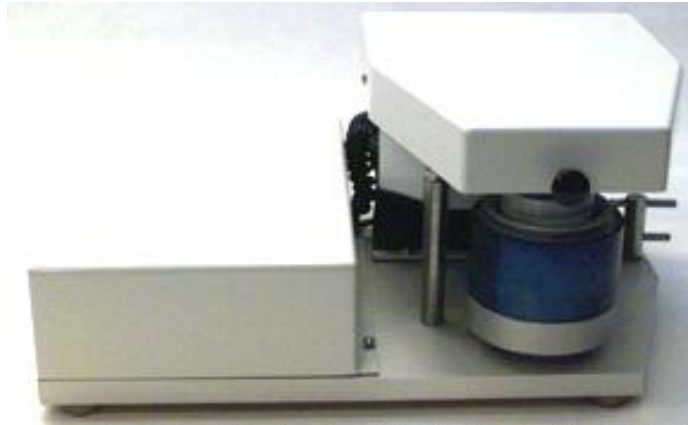


Reomixer



Reomixer je přístroj na stanovení vlastností mouk. Přístroj je schopen nahradit několik jiných zařízení. Při práci sleduje chování těsta při zpracování 10 gramů mouky v souladu s mixografickým standardem AACC. Přístroj je vybavený mikroprocesorem a sleduje odpor těsta při hnětení; tento odpor převedený na elektrický signál zpracovává software pracující pod OS Windows, které bylo vyvinuto pro sběr dat, jejich analýzu, zpracování, ukládání a výstupy pro další zpracování.

Systém je vytvořen s cílem jednoduché obsluhy a snadného použití a slouží pro nejrůznější aplikace na úseku kontroly kvality. Je značně flexibilní a umožňuje získávat další informace pro výzkum a vývoj.

Výhodou Reomixeru je řízená teplota vzorku a možnost změny parametrů při hnětení vzorků.

Typické aplikace

- Potravinářský průmysl, pekárny, zlepšující pekařské přísady.
- Obchod s obilím, kdy je třeba znát více kvalitativních znaků.
- Ohodnocení kvality obilí v zemědělských a potravinářských laboratořích.
- Teoretický a aplikovaný výzkum při hodnocení odrůd a v mlynářství při míchání šarží různých kvalitativních parametrů.
- Výběr a hodnocení odrůd při šlechtění
- Predikce objemu pečiva pomocí multivariační korelace..



Přístroj, vlastnosti, software a příklady

Při typickém stanovení je do míchací nádobky naváženo příslušné množství mouky a tato nádobka je vložena do temperovaného obalu, který je součástí přístroje. Teplota v tomto temperovaném obalu je udržována externím vodním termostatem.

Následně je na míchací nádobku přiklopeno víko s rotační hlavou s hnětacími hroty.

Míchací nádobka spolu s temperovaným obalem je ve spodní části upevněna na závěsu, jehož torzní pohyb, vznikající při hnětení mezi otáčejícími se hroty víka a pevnými hroty nádobky, je snímán a následně zpracováván a přenášen do PC.

Přínosem přístroje je:

- praktické, rychlé zjištění kvality pšeničné bílkoviny a jejího chování při hnětení z malého vzorku
- měřením kvality proteinu jsou získávány další informace důležité pro rozhodování při míchání kvalitativně odlišných šarží
- způsob pro finanční ohodnocování kvality
- screeningová metoda pro určování odrůd s velmi slabým a velmi silným lepem

Sočástí dodávky přístroje je:

- vyhodnocovací software (CD)
- propojovací kabel RS 232
- míchací nádobka

Prodej a servis v ČR:

MEZOS, spol. s r.o., Třída Edvarda Beneše 573, 500 12 Hradec Králové
tel/fax/zázn: (+420) 491 424 788; mobil: (+420) 608 411 262
e-mail: mezos@mezos.cz www.mezos.cz