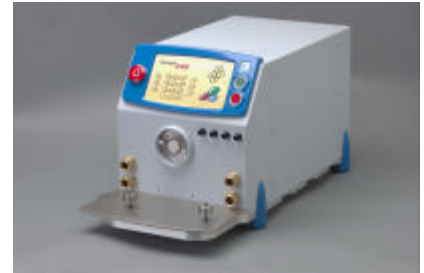




## Propriétés Rhéologiques des pâtes

Newport Scientific vous propose aujourd'hui un appareil simple d'utilisation pour étudier les propriétés plastiques des pâtes à base de farine, formées par hydratation et pétrissage. Le doughLAB™ est un outil sophistiqué, pouvant mélanger à différentes vitesses, et ainsi simuler les vitesses de pétrissage industrielles. Les informations sont évidemment recueillies sur le PC intégré à l'appareil.



La conception du doughLAB™ comprend tout ce qui est nécessaire pour effectuer un test dans les meilleures conditions, de l'approvisionnement en eau de circulation, jusqu'à l'ordinateur, en un seul appareil compact. Le PC intégré contrôle la quantité d'eau à ajouter, la vitesse de rotation des pales, la circulation d'eau pour contrôler la température de la pâte, et l'acquisition des données pour les paramètres d'analyse, ainsi que leur mémorisation.

Le doughLAB™ vous renseigne sur les paramètres classiques tels que la capacité d'absorption d'eau des farines, leur temps de développement, de stabilité et d'affaiblissement. Il répond aux spécifications des normes officielles, et vous donne des résultats comparables aux mesures Farinograph. Vous pouvez aussi paramétrer vos propres méthodes, et de calcul de résultats.

### **Applications:**

- o Propriétés rhéologiques des pâtes formées par hydratation et pétrissage - temps de développement, stabilité et affaiblissement
- o Capacité d'absorption d'eau des farines.
- o Simulation des niveaux d'énergie appliqués au niveau industriel.
- o Etude du comportement des pâtes soumises à des forces de cisaillement différentes.
- o Propriétés de mélanges composites.
- o Sélection et qualité variétale sur blé tendre, seigle, triticale et blé dur.
- o Fonctionnalité du gluten et des carbohydrates.
- o Activité enzymatique dans les farines
- o Fonction et effets des ingrédients.
- o Effets des traitements de farine.

### Caractéristiques :

- o Vitesse de rotation des pales réglable jusqu'à 210tr/min
- o Mesure de l'énergie développée pendant le mélange en Watt heure/kg de pâte
- o Ajout automatique de la quantité d'eau nécessaire au test pour des mesures d'absorption, répétables et indépendantes de l'opérateur
- o Système de circulation d'eau et du contrôle de la température, intégrés
- o Sonde de température pour vérifier la température dans la pâte et/ou le bol
- o Conformité avec les méthodes Afnor, AACC, et ICC.
- o Utilisation de bols standard.
- o Opération automatisée, zéro automatique, et fonctions de calculs.
- o Ordinateur intégré et logiciel d'utilisation par menus.
- o Mémoire méthodes et données jusqu'à cent tests.
- o Port série pour le transfert des données sur ordinateur externe et imprimante.
- o Arrêt instantané des pales au soulèvement du couvercle du bol.
- o Conformité CE.
- o Traçabilité de la procédure de calibration du logiciel – unités standard de mesure (Nm)

## Deux farines de qualité proche Intérêt de la vitesse choisie pour des points de mesure pertinents

