

Perten Glutomatic® 2000



OMG
International
Brasil



TRIGO



CENTEIO



CEVADA



O moedor de amostra mais robusto e de longa duração já fabricado

www.agromg.com.br

Perten
INSTRUMENTS

Perten Glutomatic 2000



O Sistema Perten Glutomatic® 2000 é o padrão mundial para determinação da quantidade e qualidade do glúten. Ao assar pão e produzir macarrão ou massa, o teor e a concentração de glúten da farinha determinarão a qualidade do produto acabado, em sêmola e farinha de trigo e trigo duro. Tanto o teor de glúten quanto o parâmetro de qualidade do Índice de Glúten levam à seleção do trigo/farinha correto para os produtos finais como pão, pastéis, biscoitos, bolachas ou outros..

RECURSO E BENEFÍCIOS

- O **Perten Glutomatic 2000** é usado em todo o mundo por milhares de comerciantes de grãos, moinhos de farinha, criadores e fabricantes de massas/macarrão, que se beneficiam de seus recursos.
- **Determine a quantidade e a qualidade do glúten** - Melhore a qualidade dos seus produtos acabados, certificando-se de que as matérias-primas atendem às especificações do glúten. Maior teor de glúten úmido significa maiores volumes de pão.
- **Padrão mundial oficial** - Para o comércio internacional de trigo e farinha, a quantidade e a qualidade do glúten pelo Perten Glutomatic System são normalmente especificadas. Certifique-se de que o comprador e o vendedor concordem usando o padrão internacional.
- **Fácil de usar** – Instrumento automatizado e fácil de manusear, com grande tela sensível ao toque que orienta o operador durante a análise. Operado com confiança por pessoal não técnico.
- **Para farinha e grãos** - Usando Perten Glutomatic você não precisa produzir farinha para determinar as características do glúten de um trigo. Você economiza tempo e custos, pois o método do Índice de Glúten funciona tanto para farinha quanto para trigo moído.
- **Análise rápida** – Um teste completo leva menos de 10 minutos.
- **Determina o glúten verdadeiro** - Embora o glúten esteja correlacionado com a proteína, há vários casos em que o trigo teria um alto teor de proteína, mas nenhum ou muito fraco glúten. Perten Glutomatic é a única maneira de saber com certeza.
- **Conectável** – Perten Glutomatic possui portas de comunicação para a Centrífuga 2010, uma balança e para conexão com LIMS/PC.

APLICAÇÕES

Melhoramento - Ao medir as propriedades funcionais da proteína numa fase inicial - sem ter de extrair farinha - os obtentores podem seleccionar as classes de trigo apropriadas para melhoramento e refinamento.

Comercialização e Manuseio de Grãos - A facilidade de uso e a rapidez do método permitem ao usuário classificar o trigo recebido com base na quantidade e qualidade do glúten, essencial para maximizar as margens comerciais e fornecer produtos adequados para diversos fins de uso final.

Moagem de Farinha - Os moleiros podem misturar para atender às demandas do usuário final, sem vender produtos de alta qualidade a um preço baixo, melhorando assim as margens operacionais. Com os resultados da análise do Índice de Glúten, do Conteúdo de Glúten Úmido e do Número de Queda disponíveis, os moleiros podem prever rapidamente a qualidade final do cozimento, reduzindo a necessidade de teste de cozimento.

Cozimento - As propriedades e estrutura do glúten são importantes para:
Forme uma massa elástica; Reter gás durante a fermentação e cozimento;
Permitir expansão.

Expansão de transporte; Mantenha o formato do pão.

Como a qualidade da panificação está relacionada às características do amido e da proteína, uma combinação dos resultados dos testes Perten Falling Number® e Perten Glutomatic pode ser usada para prever a qualidade da panificação. Com as informações sobre qualidade e quantidade de glúten em mãos, as padarias podem usar o tipo de farinha mais econômico e, ao mesmo tempo, atender à qualidade do usuário final. Maximizar o uso de farinha de alta qualidade e minimizar a adição de glúten vital e caro resulta em economias substanciais.

Durum e Massas - O Índice de Glúten é relatado mundialmente em relatórios de colheitas como um importante indicador de qualidade. Durante a fabricação de massas, o glúten tem grande influência em:

- Formando massa não pegajosa
- Alcançando as características de processamento desejadas
- Mantendo a firmeza e estabilidade de cozimento
- Obtenção de produtos com características de cozimento desejadas

SPECIFICAÇÕES

- Requisitos de energia: 115/230 V, 50/60 Hz
- Consumo de energia: Glutomatic 2000 250 VA / Centrífuga 2010 110 VA / Glutork 2020 875 VA
- Tela sensível ao toque (GM 2000): 7 polegadas, capacitiva
- Interfaces: 3x USB tipo A, 1x USB tipo B, 1x micro USB (somente serviço), 1x conexão Ethernet
- Dimensões (AxPxL): Glutomatic 2000: 378 x 353 x 288 mm, Centrífuga 2010: 203 x 270 x 224 mm, Glutork 2020: 90 x 255 x 200 mm
- Peso Líquido: Glutomatic 2000 18 kg / Centrífuga 2010 7 kg / Glutork 2020 2 kg
- Temperatura ambiente: 5-35 °C
- Umidade: 35-80% RH, sem condensação