



Стандарт ICC № 116  
Стандарт ICC № 118  
Стандарт ISO № 5529

## Седимат

Лабораторная мельница для  
проведения седиментационного  
теста по Зелени



**КАЧЕСТВО МОЖНО ИЗМЕРИТЬ.**

# Седимат



## Дополнительное оборудование для проведения теста по Зелени

- Вибрационный аппарат
- Автоматическое дозирование реактивов
- Цилиндр для встряхивания

В вибрационном аппарате происходит смешивание муки, подготовленной согласно методике Зелени в виде предписанных растворов, в цилиндрах для встряхивания (до 8 штук) и последующее встряхивание с заданной частотой. Четыре циферблата с установленными на них визуальными и звуковыми сигналами обеспечивают точное соблюдение времени выстаивания и седиментации.

## Реактивы для проведения теста по Зелени

- Изопропиловый спирт (99 - 100%-ный)
- Раствор молочной кислоты
- Раствор бромфенола

Для автоматического производства муки экспериментального помола для дальнейшего проведения седиментационного теста по Зелени

## Применение

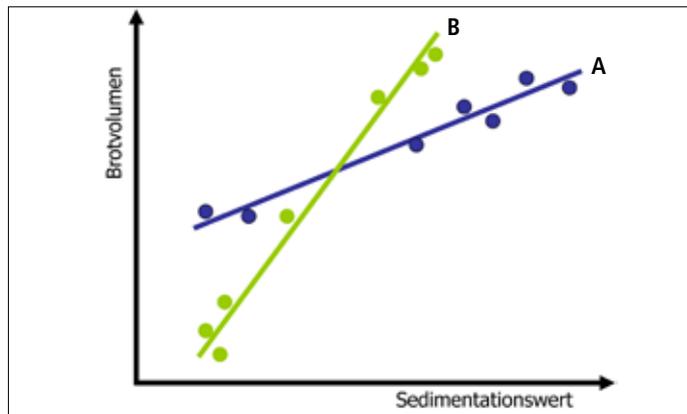
Мельница Sedimat была разработана компанией Brabender для подготовки проб зерна для дальнейшего проведения седиментационного теста по Зелени.

Мельница проста в эксплуатации и всегда даёт стабильные и хорошо воспроизводимые результаты благодаря полностью автоматическому помолу и просеиванию.

Выход продукции, содержание золы и степень помола соответствуют требованиям седиментационного теста по Зелени.

Вальцы Седимата изготовлены из высококачественной закалённой стали. Изменение результатов помола по причине износа вальцов в нормальном режиме эксплуатации исключено.

Обтянутое нейлоном (150 µ) круглое сито расположено в накопительной камере для муки, которая одновременно служит корпусом просеивающей установки. Таким образом не происходит смешения образца с остатками ранее перемолотой пробы.



Пшеница А:  $420 + 3 \times \text{Седи} + 10 \times \text{Белок} = \text{Объём хлеба}$   
Пшеница В:  $306 + 3 \times \text{Седи} + 17 \times \text{Белок} = \text{Объём хлеба}$

## Седиментационный тест по Зелени

Вместе с вибрационным аппаратом мельница Седимат представляет собой инструментальные условия для проведения седиментационного теста по Зелени (стандарт ICC № 116 и № 118, стандарт ISO № 5529) и является основой воспроизводимого проведения теста.

Седиментационный тест по Зелени определяет количество и качество клейковины в муке.

Тест основывается на замачивании белка в растворе молочной кислоты/изопропилового спирта. По истечении точно определённого времени выстаивания полученный объём седиментации, измеренный в мл, даёт информацию об ожидаемом качестве теста, газодерживающей способности муки, устойчивости теста во время брожения и об объёме выхода готовой выпечки.

Седиментационный тест позволяет делать уверенные прогнозы касательно пекарных свойств муки или зерна.

### Вибрационный аппарат

<b>Подключение к сети</b>	1 x 230 В; 50/60 Гц + N + PE; 0,2 А
<b>Габариты (Ш x В x Г)</b>	660 x 370 x 430 мм
<b>Вес</b>	около 10 кг нетто

### Седимат

<b>Производительность</b>	около 100 г пшеницы за 3 мин.
<b>Подключение к сети</b>	3 x 230 В; 50/60 Гц + PE; 2,0 А 400 В; 50/60 Гц + N + PE; 1,1 А
<b>Габариты (Ш x В x Г)</b>	380 x 620 x 610 мм
<b>Вес</b>	около 50 кг нетто



## ООО "Брабендер"

г. Казань, ул. Ягодинская, 25, Россия, 420032  
Тел.: +7 843 233 46 66  
ooo.brabender@brabender.ru  
www.brabender.com



Представительства Brabender® по всему миру.  
© 2017 Brabender® GmbH & Co. KG

Все товарные знаки зарегистрированы. Оставляем за собой право изменения дизайна и технологии без уведомления.