

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



Conforme a las normas

ICC 173/1 ; AACC 54-60-01 ; NF V03-765 ; ISO 17718:2013 ; GOST R 54498-2011



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®

El Mixolab realiza un análisis de las características de la masa durante el amasado, al mismo tiempo que evalúa la calidad de las proteínas y del almidón.

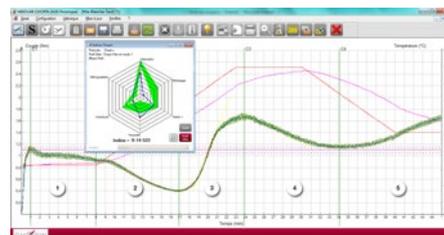
► Principio para la medición

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:

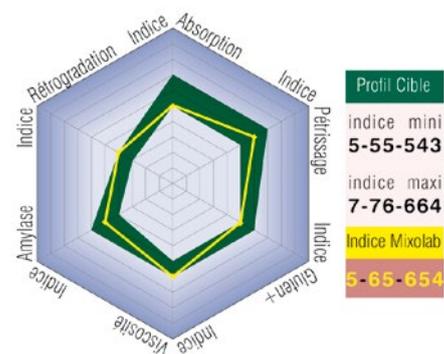
1. El comportamiento durante el amasado (humedad, tiempo de desarrollo, estabilidad, etc.)
2. La calidad de las proteínas
3. La gelatinización del almidón
4. La actividad amilásica
5. La retrogradación del almidón



► 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	De 0 a 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

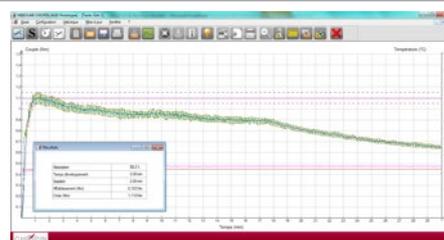


Nuevo

► Mixolab Simulator

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

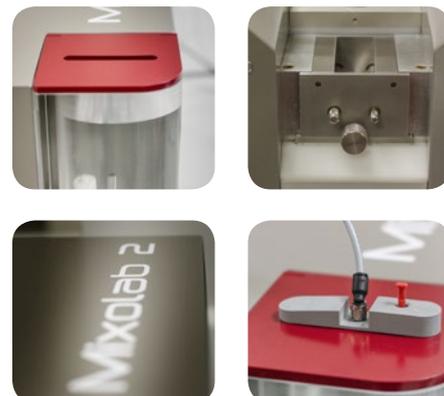
- Absorción de agua
- Tiempo de desarrollo
- Estabilidad
- Debilitamiento de la estructura



► 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

Nuevo

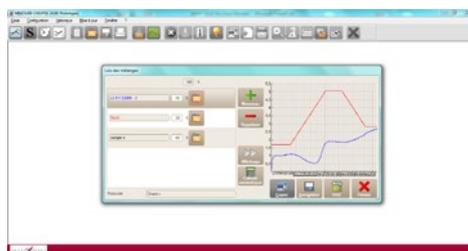
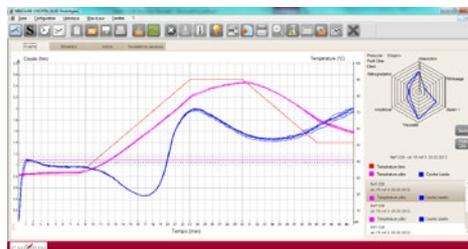


El mixolab ofrece soluciones a toda la industria de cereales, desde la selección de nuevas variedades hasta la producción de los productos finales.

Nuevo

► Un software sencillo, completo e intuitivo

- 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
- *Videos 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



El mixolab puede analizar harina, grano molido o masa directamente extraída en línea y por lo tanto ofrece una flexibilidad extraordinaria.

► 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

► Ventajas

Completo

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

Estandarizado

Cumple con las normas ISO ICC173/1, AACC 54-60-01, NF V03-765, NFF03-764, 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



▼ Características Técnicas

Alimentación	220/240V 50/60Hz
Potencia	1000 W
Peso neto	33 kg
Dimensiones (mm)	L460 x A505 x A270
Código de artículo	MIXOLAB2