

Medida del porcentaje de almidón dañado de las harinas



Simple

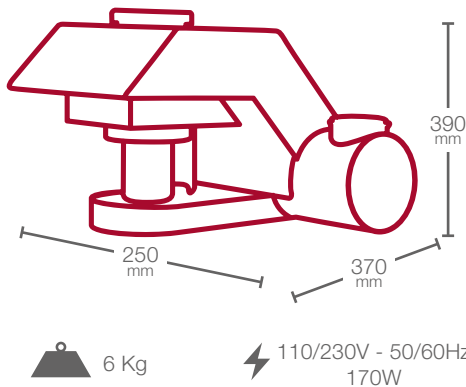
- Análisis totalmente automatizado, sin enzimas, a partir de un gramo de harina

Rápido

- Resultados en menos de 10 minutos

Seguro

- Medidas reproducibles y estandarizadas



Conforme a las normas
NF V03-731; AACC 76-33.01; ICC 172/1; FTWG N°24; ISO 17715 : 2013



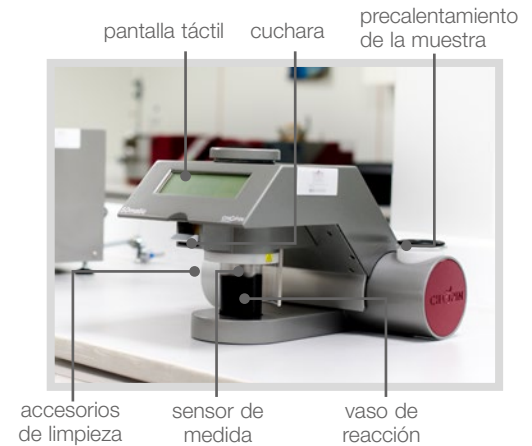
Duración de una prueba: **8 minutos**
Tiempo del operador: **2 minutos**

Principio de medición

El SDmatic mide la absorción de yodo de una suspensión diluida de harina. La rapidez con la que el yodo es adsorbido por el almidón, depende de que tan dañado sea este.

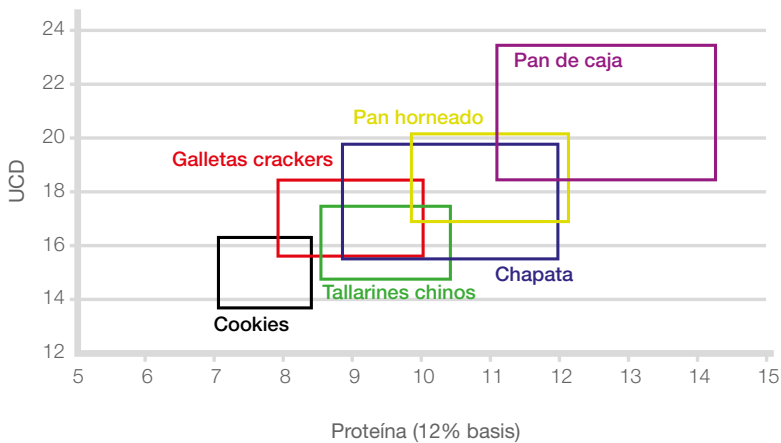
Las principales aplicaciones

- Controlar el funcionamiento de los molinos : verificación del alineamiento y del estado de los cilindros.
- Mejorar el rendimiento de la masa (ajustando la absorción del agua durante el mezclado).
- Ajustar la adherencia de la masa.
- Optimizar el volumen, el color y la conservación de los productos finales.



Tipos de productos

Existe un contenido óptimo de almidón dañado para cada producto.



Ventajas

Polivalencia

- Fácil de comparar con los métodos enzimáticos : visualización simultánea de las diferentes unidades de medida.

Flexibilidad

- El SDmatic se adapta a sus necesidades, las calibraciones se pueden personalizar con el apoyo del Laboratorio de Aplicaciones CHOPIN Technologies.

Precisión

El SDmatic es más preciso que otros métodos existentes:

Método	Rango de medición	Precisión
SDmatic	12 - 28 UCD	+/- 3 %
AUDIDIER	10 - 18 %	+/- 7 %
AACC	4 - 9 %	+/- 13 %
FARRAND	14 - 45 unidades	+/- 18 %

