

Mesure du taux d'amidon endommagé des farines



## Simple

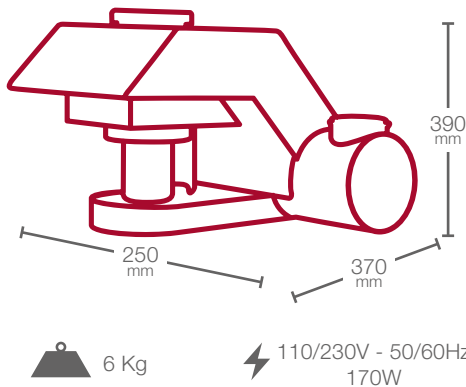
- Analyse entièrement automatisée, sans enzyme, à partir d'un gramme de farine

## Rapide

- Résultat en moins de 10 minutes

## Sûr

- Mesures reproductibles et normalisées



Durée d'un test : **8 minutes**  
Temps opérateur : **2 minutes**

**Conforme aux normes**

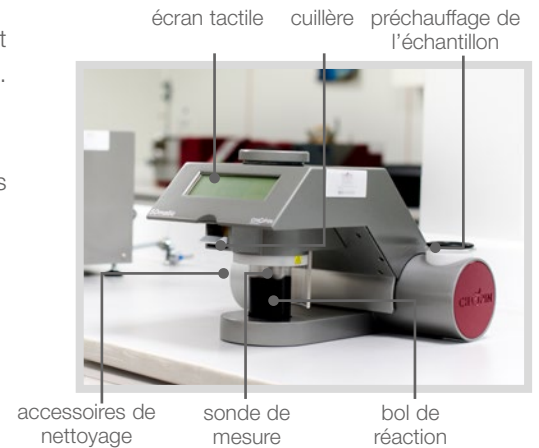
NF V03-731; AACC 76-33.01; ICC 172/1; FTWG N°24; ISO 17715 : 2013

## Principe de mesure

Le SDmatic mesure l'absorption d'iode par une suspension diluée de farine. L'iode est adsorbé puis absorbé par l'amidon d'autant plus rapidement que celui-ci est endommagé.

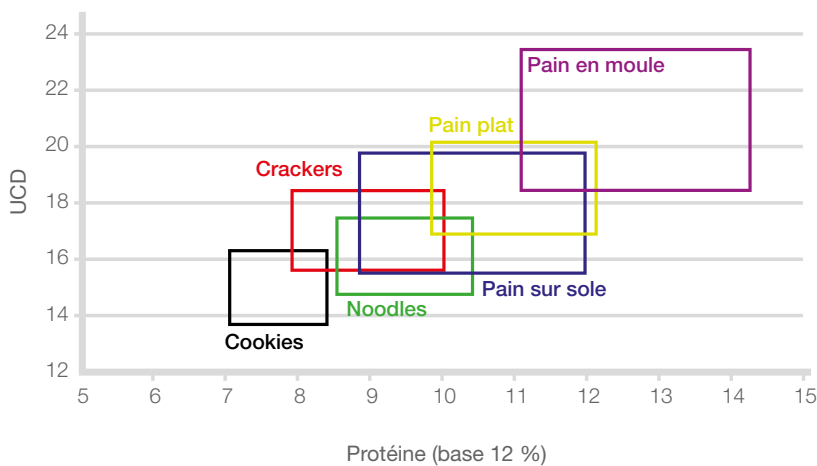
### Les principales applications

- Contrôle du fonctionnement des moulins : vérification du parallélisme et de l'état des cylindres.
- Amélioration du rendement pâte (maîtrise de l'absorption d'eau au pétrin).
- Maîtrise des phénomènes de collant.
- Optimisation du volume, de la couleur et de la conservation des produits finis.



## Types de produits

Il existe un optimum d'endommagement pour tous les produits



## Avantages

### Polyvalence

- Comparaisons aisées avec les méthodes enzymatiques : affichage simultané des différentes unités de mesure.

### Flexibilité

- Le SDmatic s'adapte à vos besoins, les calibrations peuvent être personnalisées grâce au support du Laboratoire d'Applications CHOPIN Technologies.

### Précision

Méthode	Domaine de mesure	Précision
SDmatic	12 - 28 UCD	+/- 3 %
AUDIÉRIER	10 - 18 %	+/- 7 %
AACC	4 - 9 %	+/- 13 %
FARRAND	14 - 45 unités	+/- 18 %

