

Mixolab 2

廣受好評的新一代麵團流變特性分析儀



量化麵團流變學特性的簡單工具

最終烘焙產品的物理特性是烘焙廠的關鍵品質控制參數，例如體積和顏色。這些特性主要取決於麵粉中的蛋白質、澱粉及纖維的含量與功能。Mixolab2 具有獨特的能力來評估這些在揉混過程中的互相作用。Mixolab2 能自動偵測出麵團的流變特性，並預測麵團在生產的過程中加熱和冷卻環節中的表現。

僅需一次簡單的測試，Mixolab2 即可提供烘焙過程中麵團的全面表現。

- 吸水能力—生產過程中的關鍵
- 和麵穩定性—偵測揉捏的過程，受蛋白質的數量與品質影響
- 初始耐熱性—表示麵筋結構的耐熱性；可預見烘焙過程中的體積變化
- 加熱過程中的黏度變化—可預測受澱粉糊化影響的麵芯結構
- 高溫時的黏性—可預測受澱粉酶活性影響的產品顏色
- 冷卻過程中的黏度變化—用於預測受澱粉老化影響的產品貨架期

應用

Mixolab2 廣受烘焙師與製粉師的一致認同好評，應用廣泛：

- 為特定的烘焙配方與工藝評估麵粉的質量與穩定性
- 評估“酶”的影響
- 開發與測試新配方，例如全穀或無麩質產品
- 量化麵團特性，已實現更好的品質控制
- 優化烘焙製程產量，成本與品質



特點

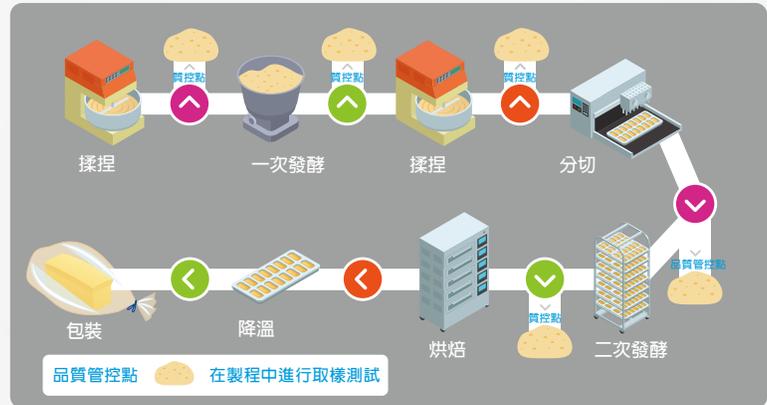
- 全面的分析麵團在攪拌、加熱和冷卻過程中的流變學性質
- 可應用於所有的穀物粉，包含無麵筋穀物
 - 軟麥、硬麥、大麥、藜麥、黑麥、燕麥、蕎麥等各種麥類樣品
 - 木薯、馬鈴薯等薯類
 - 豆類及更多
- 內建多種測試方法與標準方法
- 可依不同的麵團組成及烘焙過程建立客製化過程
- 僅需50克樣品即可完成測試
- 使用簡單且容易清潔
- 全自動測試
- 符合各項國際標準：ISO 17718:2013, AACC 54-60-01, ICC 173-1, GOSTR 54498-2011, GOSTR ISO17718-2015 以及 GB/T 37511-2019



生產過程中的品質控制專家

麵團性質會在整個生產過程中發生變化，在生產過程中關鍵步驟的量測數據，可以更了解產品的特性與品質。這些量測資訊可以幫助您在生產過程做出最佳的設定，以提高每個生產環節的品質。

- 生產過程中的關鍵點進行麵團特性分析
- 更了解烘焙過程中的變化，用以進行適當的產線的調整
- 預測並修正非常態的麵團行為
- 根據麵團的黏度調整加水量



易於使用的軟體

- 15種語言可供選擇5種語言（可支援簡體中文）
- 內建輔助操作影片，容易上手
- 輕鬆設定測試方法-改變溫度與攪拌速度的設定，更接近產品烘焙的過程
- 自動監測儀器的精確度
- Blending law tool (混合法工具) 可預測不同麵粉混合的結果
- 內建公式計算麵包體積和其他參數



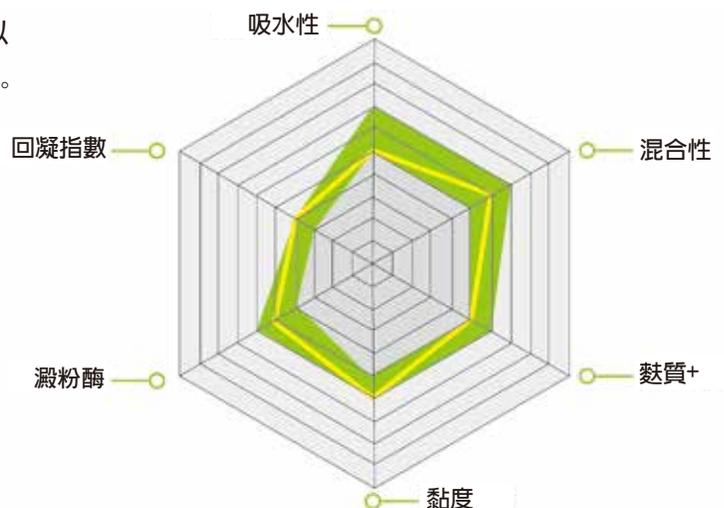
Mixolab軟體顯示的不同麵粉的對比結果

創新的麵粉產品分析剖面圖(雷達圖)

Mixolab2 Profiler經過多年對麵粉的測試開發，並擁有大量的麵粉資料庫。剖面圖可根據6個品質標準對產品進行分類：吸水性、混合性、麩質+、黏度、澱粉酶及回凝指數。

Mixolab2 Profiler是原料品質控管的完美工具，因為您可以建立特定的目標剖面圖，用來篩選及檢測性能不佳的麵粉。

指數	意義(分級0-9)
吸水能力	麵粉的吸水能力
混合性	麵粉在揉捏過程中的穩定性
麩質+	加熱過程中麵筋的耐熱性
黏度	加熱過程中麵團的黏度變化
澱粉酶	高溫下澱粉凝膠的穩定性，受澱粉酶活性的強烈影響
回凝指數	保存期限(貨架期)

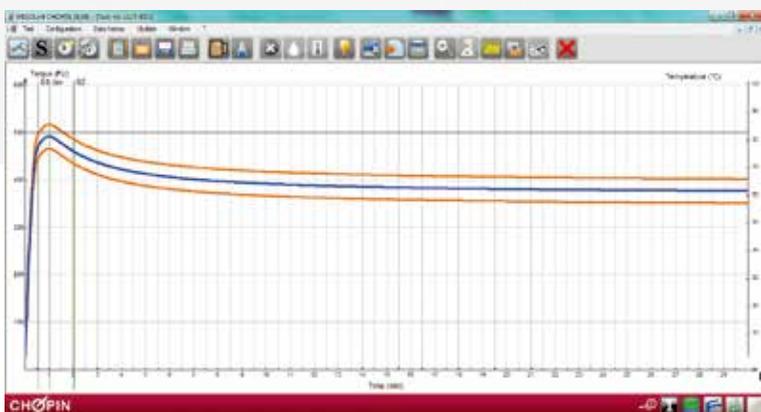


FARINOGRAPH® 測試指南

Mixolab2 內建Farinograph®資料庫(數值與單位) 。能以小量的樣品測試結果與 Farinograph® 資料庫相對比。

使用特定的測試指南與預測模型，30分鐘內就可產生以下 Farinograph® 參數：

- 吸水性Absorption (%)
- 弱化性Weakening (FU)
- 穩定性Stability (min)
- 生成時間Development time (min)
- 機械耐力係數MTI (FU)

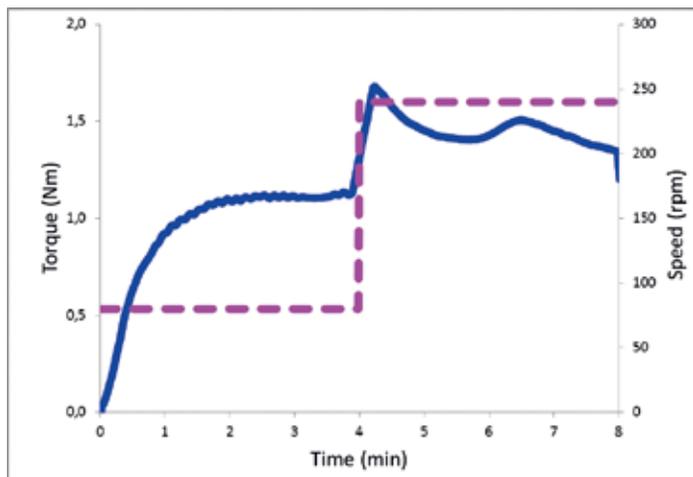


從Mixolab2 得到的粉質檢測圖

吸水率	63.4%
生成時間	3.8 min
穩定性	11.1 min
弱化性(FU)	45 FU
機械耐力係數MTI	51 FU

進貨時，快速預測麵粉的吹泡值

只需 50 克磨碎的小麥粉，Mixolab 2 用戶即可在 8 分鐘內使用 Wixol 協議快速準確地估計穀物接收處小麥的 Alveograph 結果。結果是透過使用三個收穫年份生產的 350 多個小麥樣品的模型得出的，所有樣品均使用 Alveograph 參考方法 (ISO 27971-2023) 以及 Wixol 指南進行分析。該圖顯示了使用 Wixol 指南獲得的典型曲線。



範例圖

訂貨資訊

Mixolab2 配有一台揉捏機、一個整合式水箱和一個帶有兩個攪拌葉片的攪拌碗。它還配備了專用的迷你電腦（不配備：鍵盤、顯示器、顯示器連接線、滑鼠）。包括將 Mixolab2 連接到水源所需的液壓軟管，以及清潔刷、進料接口和一個附加噴嘴。未配備冷卻系統。

配件

貨號	簡介
MIX-315	攪拌碗
MIX-320	線上使用麵粉進料套件
MIX-191	標準麵粉
MIX-1005	Mixolab2 零件包
CHILLER	冷水機
CHILLER-F500	冷水機



麵粉進料套件



冷水機



冷水機



攪拌碗



標準麵粉

規格

尺寸	505mm L x 460mm W x 270mm H (20" x 18" x 11")
重量	33 kg (73 lbs)
電源要求	220/240 V 50- 60 Hz 1000 W
保險管規格	5x20 T 10 A 250 V
噪音	<70分貝
MiniPC的規格	MiniPC的規格
冷卻系統	冷卻系統
數據導入到USB	系統：Windows 10 IOT 內建Mixolab2 操作軟體
軟體語言	中文、克羅地亞語、捷克語、英語、法語、德語、希臘語、意大利語、馬札爾語、波蘭語、葡萄牙語、俄語、羅馬尼亞語、西班牙語、土耳其語
列印	通過連接外部打印機到 Mini PC
環境要求	室內使用 儲存溫度：-25°C至+55°C 工作溫度：10°C-30°C 濕度：使用時濕度≤85% 冷卻水：水溫15°C-20°C 電壓波動：<±10%

電器產品合規性

污染程度符合EN61010：2標準
符合EN61010：II（實驗室用電器設備安全要求）

聯絡方式

烜晟科技有限公司

電話：07-3417290

Eamil：harry@xuan-chen.com

Website：www.xuan-chen.com

KPM Analytics

36 Avenue Marc Sangnier | B3 | 92390 Villeneuve-la-Garenne France

Phone: +33 1 41 47 50 48

www.kpmanalytics.com | sales@kpmanalytics.com

© Copyright 2024. All rights reserved. 03.005.0412.EN.v2.1

