

ГЛУТЕНО-МИЕЩА СИСТЕМА, ТИП GW, ERKAYA



В съответствие с международните стандарти **ICC 155 & 158, 137/1; AACC 38-52**
CE Сертифицирана

Автоматична **едно- или дву-**гнездова система за определяне съдържание на мокър gluten

Мокрият gluten в пшеничното мливо или брашно е пластично-еластична субстанция, получена след отмиване на скорбялата от тестото и съдържа протеинови **гладили и глутенини**. Общото тегло на отмития gluten дефинира количественото съдържание на глутена в пробата. Качествени фактори при производство на тестени изделия като обем на хляба и водопоглъщане са свързани с количеството и качеството на глутена в брашното. По-високо качество на глутена осигурява по-добър обем на произвеждания хляб.

ГЛУТЕНОВ ИНДЕКС, ТИП GI, ERKAYA



CE Сертифициран

За тестване **силата и качеството на добития мокър gluten**, чрез центрофугиране при стандартни условия

Глутеновият индекс определя повредите на зърното и брашното от прегряване и зараза от насекоми. Прегряването довежда до промяна природата на

протеина и намалява отношението мокър глютеин/протеин или нарушава способността за формиране на глютен. Насекомите, заразили пшеницата произвеждат ензими, които отслабват глютеиновите връзки.

Тези повреди на зърното не могат да се определят само с анализ съдържанието на протеин.