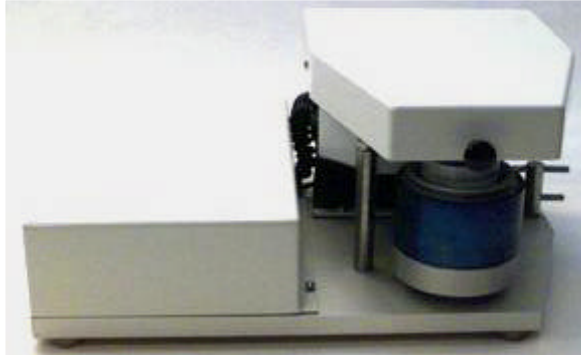


REOMIXER



Reomixer je prístroj na stanovenie vlastností múk. Prístroj je schopný nahradiť niekoľko iných zariadení. Pri práci sleduje správanie cesta pri spracovaní 10 gramov múky v súlade s mixografickým štandardom AACC. Prístroj je vybavený mikroprocesorom a sleduje odpor cesta pri hnietení; tento odpor prevedený na elektrický signál spracováva software pracujúci pod OS Windows, ktorý bol vyvinutý pre zber dát, ich analýzu, spracovanie, ukladanie a výstupy pre ďalšie spracovanie.

System je vytvorený s cieľom jednoduchej obsluhy a ľahkého použitia a slúži pre najrôznejšie aplikácie na úseku kontroly kvality. Je značne flexibilný a umožňuje získavať ďalšie informácie pre výskum a vývoj.

Výhodou Reomixeru je riadená teplota vzorky a možnosť zmeny parametrov pri hnietení vzoriek.

Typické aplikácie

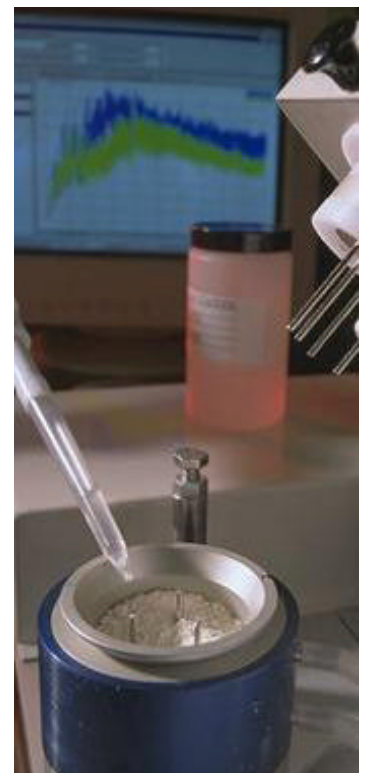
- potravinársky priemysel, pekárne zlepšujúce pekárske prísady
- obchod s obilím, kde je potrebné poznať viac kvalitatívnych znakov
- ohodnotenie kvality obilia v poľnohospodárskych a potravinárskych laboratóriách
- teoretický a aplikovaný výskum pri hodnotení odrôd a v mlynárstve pri miešaní šarží rôznych kvalitatívnych parametrov
- výber a hodnotenie odrôd pri šľachtení
- predikcia objemu pečiva pomocou multivariacnej korelácie.

Prístroj, vlastnosti, software a príklady

Pri typickom stanovení je do miešacej nádobky navážené príslušné množstvo múky a táto nádobka je vložená do temperovaného obalu, ktorý je súčasťou prístroja.

Teplota v tomto temperovanom obale je udržiavaná externým vodným termostatom.

Následne je na miešaciu nádobku priklopené víko s rotacnou hlavou s hnetacími hrotmi.



Miešacia nádobka spolu s temperovaným obalom je v spodnej časti upevnená na závese, ktorého torzný pohyb, vznikajúci pri hnietení medzi otáčajúcimi sa hrotmi víka a pevnými hrotmi nádoby, je snímaný a následne spracovávaný a prenášaný do PC.

Prínosom prístroja je:

- praktické, rýchle zistenie kvality pšenicnej bielkoviny a jej správania pri hnietení z malej vzorky
- meraním kvality proteínov sú získavané ďalšie informácie dôležité pre rozhodovanie pri miešaní kvalitatívne odlišných šarží
- spôsob pre finančné ohodnocovanie kvality
- screeningová metóda pre určovanie odrôd s veľmi slabým a veľmi silným lepkom

Súcastou dodávky prístroja je:

- vyhodnocovací software (CD)
- prepájací kábel RS 232
- miešacia nádobka

Predaj a servis:

MEZOS-SQ spol. s r. o., Ul. 29. augusta 5, 974 01 Banská Bystrica
tel./fax: 048/4123216; mobil: 0905 607 867
e-mail: mezos@mezos.sk; web: www.mezos.sk