

SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **Zakup Urządzenia do określania charakterystyki mąki.**

Urządzenie będzie służyło do:

- ❖ mierzenia konsystencji ciasta podczas podwójnego miesienia w środowisku wzrostu temperatury.
- ❖ analizy jakości białka i skrobi w 50 g próbki mąki.
- ❖ tworzenia własnych protokołów dla różnego rodzaju zbóż.
- ❖ kwalifikacji produktu w oparciu o 6 jakościowych kryteriów: hydratacja, miesienie, gluten, kleistość, amylaza, retrogradacja.
- ❖ uzyskiwania parametrów w pełni porównywalnych z wynikami Farinografu®

Urządzenie działa jako ugniatarka rejestrująca, która w czasie rzeczywistym mierzy moment obrotowy (wyrażony w Nm) wytwarzany przez ciasto między dwoma łopatkami mieszającymi, umożliwiając tym samym badanie parametrów reologicznych i enzymatycznych, takich jak:

- ❖ Właściwości reologiczne ciasta (zdolność hydratacji, czas rozwoju itp.);
- ❖ Osłabienie białka pod wpływem mieszania i temperatury;
- ❖ Aktywność enzymatyczna;
- ❖ Kleikowanie skrobi i retrogradacja.

Urządzenie umożliwia tworzenie protokołów analitycznych, także standaryzowanych na poziomie międzynarodowym, które pozwolą na wizualizację danych.

Urządzenie będzie posiadało już zainstalowane dedykowane oprogramowanie sterujące.

Gwarancja : 18 miesięcy