

Falling Number®

FN 1310



Falling Number 250



Flour



Grain Intake



Whole Grain

Thiết Bị Duy Nhất Được Thẩm Định Theo Các Phương Pháp Được Phê Duyệt



Official Methods:
AACCI/No. 56-81.03
ICC/No. 107/1
ISO/No. 3093

Perten
INSTRUMENTS
a PerkinElmer company

Phương pháp Falling Number

Hoạt tính của enzyme **alpha-amylase** có ảnh hưởng rất lớn đến chất lượng của các sản phẩm nướng, mì sợi và mì ống. Thiệt hại do hạt nảy mầm – thường xảy ra trong điều kiện thu hoạch ẩm ướt – là hậu quả trực tiếp của sự gia tăng hàm lượng enzyme alpha-amylase vốn có sẵn trong hạt.

Phương pháp **Falling Number (FN)** là một phép thử **nhANH chóng và dễ thực hiện**, giúp xác định hoạt tính alpha-amylase nhằm phát hiện sớm thiệt hại do nảy mầm.

Phương pháp FN của **Perten Instruments** hiện là **Tiêu Chuẩn Toàn Cầu** để đo lường hoạt tính alpha-amylase trong **bột mì và bột thô** từ lúa mì, lúa mì cứng (durum), lúa mạch đen, đại mạch, các loại ngũ cốc khác cũng như ngũ cốc mạch nha.



Thiết bị Falling Number® 1310

Hệ thống **Falling Number 1310** là thiết bị phân tích đơn mẫu hoàn toàn tự động, được thiết kế nhằm mang lại **hiệu quả vận hành nhanh chóng và thuận tiện** cho phép thử Falling Number.

Được chế tạo theo các **tiêu chuẩn chất lượng cao**, FN 1310 mang lại **giá trị đầu tư vượt trội** thông qua **tuổi thọ vận hành lâu dài, ổn định và ít sự cố**, lý tưởng cho các phòng thí nghiệm kiểm nghiệm chất lượng nguyên liệu và sản phẩm bột ngũ cốc.

Tính Năng & Lợi Ích Nổi Bật

Đảm Bảo Chất Lượng: Giúp xác minh hàng giao đến đáp ứng đúng các tiêu chuẩn kỹ thuật của khách hàng cuối.

Tối Ưu Hóa Phối Trộn: Phối trộn ngũ cốc hoặc bột mì để tạo ra sản phẩm có đặc tính lý tưởng theo yêu cầu.

Phân Loại Nguyên Liệu: Tiết kiệm chi phí bằng cách tránh trộn lẫn giữa hạt nguyên và hạt bị nảy mầm.

Tối Ưu Hóa Việc Sử Dụng Phụ Gia: Hỗ trợ tính toán liều lượng mạch nha hoặc enzyme nắm bổ sung phù hợp.

Đễ Sử Dụng: Thiết kế thân thiện, dễ vận hành ngay cả đối với người không có chuyên môn kỹ thuật.

Độ Tin Cậy Cao: Thiết kế đơn giản nhưng bền bỉ, đảm bảo tuổi thọ thiết bị vượt trội.

Không Cần Hiệu Chuẩn: Chỉ đo thời gian (giây), không yêu cầu hiệu chuẩn – tiết kiệm thời gian và đảm bảo độ chính xác cao.

Chi Phí Vận Hành Thấp: Không cần hóa chất hay vật tư tiêu hao.

Tiêu Chuẩn Toàn Cầu: Kết quả đo lường đồng nhất, minh bạch và được chấp nhận bởi nông dân, thương nhân và nhà chế biến trên toàn thế giới.

Được Phê Duyệt Chính Thức: Tuân thủ các tiêu chuẩn quốc tế như: Phương pháp AACC International 56-81.03, Tiêu chuẩn ICC số 107/1, ISO 3093.

Phụ Kiện Khuyến Nghị

Bình Định Lượng Nước: Giúp phân phối chính xác 25 ml nước một cách dễ dàng.

Tháp Làm Mát Tuần Hoàn: Tiết kiệm nước và thân thiện với môi trường nhờ khả năng tái sử dụng nước làm mát.

Shakematic: Máy lắc tự động giúp trộn mẫu nhanh chóng và đồng đều.

Spolett 1010: Dụng cụ vệ sinh ống Falling Number chuyên dụng, thao tác nhanh.

Máy Nghiền Phòng Thí Nghiệm 120 hoặc 3100: Máy nghiền búa được chứng nhận, phù hợp để chuẩn bị mẫu hạt.

Ông Thử Falling Number: Ông đo độ nhớt đã hiệu chuẩn (10 ống/hộp).

Thanh Khuấy Falling Number: Phụ kiện khuấy mẫu chính hãng từ Perten Instruments.

Máy Đo Độ Ẩm: Dùng để xác định hàm lượng ẩm trong bột thô và bột mì.

Cân Điện Tử: Độ chính xác ± 0.05 g, đảm bảo cân mẫu chính xác cho kết quả tin cậy.

Thông Số Kỹ Thuật

Nguồn điện yêu cầu: 115 hoặc 230 V, 50 hoặc 60 Hz (xác định khi đặt hàng)

Công suất tiêu thụ: Giai đoạn làm nóng 1100 VA, quá trình vận hành 500 VA

Kích thước (Cao x Sâu x Rộng): 525 x 370 x 223 mm

Khối lượng tịnh: 8 kg

Lượng nước làm mát tiêu thụ: 25 lít/giờ

Chỉ tiêu đo lường: Hoạt tính enzyme alpha-amylase / đặc tính hồ hóa tinh bột

Sản phẩm phân tích: Bột mì và bột thô từ lúa mì thường, lúa mì cứng (durum), lúa mạch đen, đại mạch, các loại ngũ cốc khác và ngũ cốc mạch nha.