



# PHÂN TÍCH GLUTEN



**Máy Perten Glutomatic® 2000**  
Kiểm nghiệm Gluten chuẩn quốc tế



## KIỂM NGHIỆM GLUTEN CHUẨN QUỐC TẾ CHO CÁC LOẠI BỘT MÌ



## CHỈ SỐ GLUTEN ĐẶC TRƯNG CHO TÍNH CHẤT CỦA BỘT MÌ

# Gluten

**Gluten là một loại protein** có trong lúa mì. Tính chất của nó quyết định đặc tính của bột nhào và ảnh hưởng đến chất lượng thành phẩm. Hàm lượng và chất lượng Gluten ảnh hưởng đến tính đàn nờ, khả năng giữ khí, độ mềm dẻo của bột và chất lượng khi nướng bánh. Hơn nữa, tính chất của Gluten còn tác động đến khả năng nhồi bột không dính, duy trì độ cứng của bột như mong muốn và giữ nguyên các đặc tính của bột khi nấu. Kiểm nghiệm Glutomatic bao gồm đo chỉ số Gluten cũng như độ bền, hàm lượng gluten ướt, hàm lượng gluten khô và khả năng liên kết với nước của gluten.

**Phương pháp Chỉ số Gluten của Perten** là phép thử đạt chuẩn quốc tế về định tính và định lượng gluten trong các loại bột mì (flour, wheat, durum và semolina). Phương pháp này cũng được áp dụng để kiểm soát chất lượng trong quá trình sản xuất gluten bột mì.

### Kiểm nghiệm Gluten chuẩn quốc tế

#### Hàm lượng và chỉ số Gluten

AACC/No. 38-12.02  
ICC/No. 155 and 158  
IRAM 15864

#### Hàm lượng Gluten ướt

ICC/No. 137/1

#### Hàm lượng Gluten ướt và khô

ISO 21415-2 and -4  
GBT 5506.2 and .4  
CCAT Method 13



### Tính năng và lợi ích

- **Dễ sử dụng:** Tự động, thiết bị cầm tay với màn hình cảm ứng hướng dẫn thực hiện phân tích. Tự động tính toán và lưu trữ kết quả.
- **Phương pháp toàn diện:** Áp dụng được cho cả mẫu dạng hạt và dạng bột tại các cơ sở chăn nuôi, buôn bán ngũ cốc, nhà máy và người tiêu dùng bột mì, nhà sản xuất gluten khô, nhà sản xuất mì và các tiệm bánh.
- **Phân tách:** Xác định các loại hạt và bột chất lượng cao để tối đa hóa giá trị của chúng.
- **Chuẩn bị mẫu dễ dàng:** Không yêu cầu về tình trạng mẫu hoặc hóa chất.
- **Phân tích nhanh:** Cho kết quả trong vòng 10 phút.
- **Thiết kế đảm bảo độ bền cho thiết bị:** Thích hợp sử dụng tại các hầm chứa hoặc các khu vực lưu trữ ngũ cốc trong điều kiện môi trường khắc nghiệt.
- **Đảm bảo kết quả:** Kết quả và giá trị của máy Glutomatic được sử dụng trong các báo cáo về lúa mì trên thế giới.



**ĐẸ SỬ DỤNG**



**MANG LẠI THÀNH CÔNG**

## Máy Glutomatic của Perten

**Glutomatic 2000** Hệ thống buồng kép. Màn hình cảm ứng rộng hiển thị giao diện vận hành. Tự động tính toán và lưu trữ kết quả. Cổng kết nối Centrifuge 2010, cân bằng và kết nối với hệ thống LIMS/PC.

**Centrifuge 2010** Máy ly tâm với vận tốc cao, có nắp khóa an toàn. Có thể kết nối với thiết bị GM 2000. Bao gồm 2 vị trí ly tâm thích hợp cho xác định chỉ số Gluten

**Glutork 2020** Làm khô hoàn toàn dưới điều kiện tiêu chuẩn, có thể lập lại được. Chuyển đổi 4 hoặc 5 phút/lần giữa các điều kiện đã được lựa chọn.

| THÔNG SỐ KỸ THUẬT                     |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Sản phẩm</b>                       | Wheat meal, wheat flour, durum meal, semolina, durum flour và vital wheat gluten   |
| <b>Thông số</b>                       | Hàm lượng Gluten ướt, Chỉ số Gluten, Hàm lượng Gluten khô và Gluten liên kết với các phân tử nước                                |
| <b>Kích thước HxDxW và khối lượng</b> | Glutomatic 2000: 378 x 353 x 288 mm, 18 kg<br>Centrifuge 2010: 203 x 270 x 224 mm, 7 kg<br>Glutork 2020: 90 x 255 x 200 mm, 2 kg |
| <b>Màn hình GM 2000</b>               | 7 inches, cảm ứng  |
| <b>Giao diện</b>                      | 3x USB loại A, 1x USB loại B, 1x micro USB loại AB (cổng riêng). 1 x cổng internet   |
| <b>Yêu cầu nguồn điện và tiêu thụ</b> | 110-230 V, 50/60 Hz<br>Glutomatic 2000: 250 VA,<br>Centrifuge 2010: 110VA, Glutork 2020: 875VA                                   |

### Phụ kiện đi kèm

**Máy nghiền 3100 hoặc 120:** Xay lúa mì nguyên cám thành bột mì một cách nhanh chóng và tiện lợi.



Glutomatic 2000

Centrifuge 2010

Glutork 2020



Laboratory Mill 3100

Để biết thêm thông tin về hệ thống Glutomatic 2000 của chúng tôi, vui lòng truy cập trang web:  
[www.perkinelmer.com/glutomatic](http://www.perkinelmer.com/glutomatic)

## CÔNG TY TNHH HÓA CHẤT-THIẾT BỊ KHOA HỌC HƯNG VIỆT



Địa chỉ: 3/2 Yên Thế, Phường 2, Quận Tân Bình, TPHCM

Điện thoại: 0969 200 986

Email: [datpham@sacky.com.vn](mailto:datpham@sacky.com.vn)

Trang web: <https://hvcse.vn/>

PerkinElmer, Inc.  
940 Winter Street  
Waltham, MA 02451 USA  
P: (800) 762-4000 or  
(+1) 203-925-4602  
[www.perkinelmer.com](http://www.perkinelmer.com)



For a complete listing of our global offices, visit [www.perkinelmer.com/ContactUs](http://www.perkinelmer.com/ContactUs)

Copyright ©2020, PerkinElmer, Inc. All rights reserved. PerkinElmer® is a registered trademark of PerkinElmer, Inc. All other trademarks are the property of their respective owners.