



MESURER LA QUANTITÉ ET LA QUALITÉ DU GLUTEN



Perten Système Glutomatic® 2000
Le standard international pour analyser le gluten



LE STANDARD INTERNATIONAL POUR ANALYSER LE GLUTEN



LE GLUTEN INDEX CARACTÉRISE LA FONCTIONNALITÉ DE LA FARINE

Gluten

Le gluten est le composant fonctionnel de la protéine de blé. Ses propriétés déterminent les caractéristiques de la pâte et influencent la qualité du produit final. La quantité et la qualité de gluten affectent l'élasticité de la pâte, la rétention de gaz, les propriétés d'expansion et influencent largement la qualité de cuisson finale. De plus, la capacité à former une pâte non collante, pour maintenir la consistance désirée, et à obtenir des caractéristiques de cuisson des pâtes constantes sont influencées par les propriétés du gluten. Le test Glutomatic mesure le Gluten Index qui caractérise la ténacité du gluten, les teneurs en gluten humide et en gluten sec, ainsi que la capacité de rétention d'eau du gluten humide.

La méthode Perten Gluten Index est le test standard international pour la qualité et la quantité de gluten dans la farine, le blé tendre, le blé dur et la semoule. La méthode est également utilisée pour le contrôle de la qualité lors de la production de gluten vital.

Le standard international

Teneur en gluten et Gluten Index

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

Teneur en gluten humide

ICC/No. 137/1

Teneurs en gluten humide et gluten sec

ISO 21415-2 et -4
GBT 5506.2 et .4
CCAT Méthode 13



Caractéristiques et avantages

- **Facile à utiliser** Instrument automatisé et simple d'emploi avec un large écran tactile guidant l'opérateur dans le déroulement de l'analyse. Calcul automatique et stockage des résultats.
- **Méthode polyvalente:** mesure à la fois la mouture de grain broyé et la farine pour les semenciers, les négociants en céréales, les minotiers et les utilisateurs des farines, les fabricants de gluten sec, les fabricants de pâtes alimentaires et les boulangeries.
- **Sélection:** identifie et sépare le grain et la farine de haute qualité pour optimiser sa valeur.
- **Préparation des échantillons aisée:** aucun conditionnement d'échantillon ou de produits chimiques nécessaires.
- **Analyse rapide:** un test complet prend moins de 10 minutes.
- **Conception d'instrument robuste:** pour une utilisation en silo ou dans d'autres zones de collecte de céréales, dans des environnements difficiles.
- **Résultats comparables:** les résultats et les valeurs du Glutomatic sont inclus dans les rapports sur le blé du monde entier.



SIMPLE D'EMPLOI



POUR VOTRE SUCCÈS

Système Glutomatic Perten

Glutomatic 2000 Système à deux postes de mesure. Grand écran tactile pour la communication avec l'opérateur. Calcul et stockage automatiques des résultats. Ports de communication pour la Centrifugeuse 2010, pour la balance et pour la connexion avec le système LIMS/PC.

Centrifugeuse 2010 Gluten Index Centrifugeuse à vitesse réglée avec un couvercle de sécurité verrouillable. Se connecte au Glutomatic 2000. Deux cassettes de test sont incluses pour la détermination du Gluten Index.

Glutork 2020 Sèche le gluten humide dans des conditions standardisées et répétables afin de déterminer la teneur en gluten sec.

SPÉCIFICATIONS	
Produits	Mouture de blé tendre, farine de blé tendre, mouture de blé dur, semoule, farine de blé dur et gluten vital de blé
Paramètres	Teneur en gluten humide, Gluten Index, Teneur en gluten sec, Rétention d'eau du gluten humide
Taille H x P x L et poids	Glutomatic 2000: 378 x 353 x 288 mm, 18 kg Centrifugeuse 2010: 203 x 270 x 224 mm, 7 kg Glutork 2020: 90 x 255 x 200 mm, 2 kg
Ecran tactile GM 2000	7 pouces
Interface	4 x USB type A, 1 x USB type B, 1 x micro USB type AB (SAV uniquement). 1 port ethernet
Alimentation et consommation	110-230 V, 50/60 Hz Glutomatic 2000: 250 W, Centrifuge 2010: 110 W, Glutork 2020: 875 W



Glutomatic 2000

Centrifugeuse 2010

Glutork 2020

Accessoires recommandés

Broyeur de laboratoire LM 3100 ou bien LM 120: pour une préparation rapide et simple des moutures de blé.



Broyeur de laboratoire LM 3100

**Pour toute demande d'information sur le système Glutomatic 2000, visitez le site
www.perkinelmer.com/glutomatic**

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

PerkinElmer SAS
ZA Courtaboeuf
16 Avenue du Québec - Bât Lys
91140 Villebon sur Yvette, France
Tél. : +33 (0)805 111 333
www.perkinelmer.com



Pour une liste complète de nos bureaux, rendez-vous sur 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.

124924 FRA 01 PKI