

# Falling Number

FN 1310



Falling Number 250



Harina



Recepción de grano



Grano entero

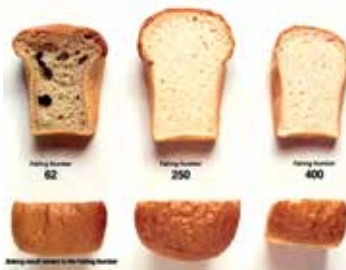
El estándar mundial en la detección de daños por germinación



Métodos Oficiales:  
AACC/No. 56-81.03  
ICC/No. 107/1  
ISO/No. 3093

**Perten**  
INSTRUMENTS

## Falling Number



La actividad de la alfa-amilasa tiene gran influencia en la calidad de los productos panaderos, pastas y fideos. El daño por germinación está causado por la alfa-amilasa, la cual es una enzima existente en el grano de forma natural y que incrementa su concentración durante cosechas húmedas. El método Falling Number es una prueba rápida y fácil que determina la actividad de la alfa-amilasa en los granos y harinas con el fin de detectar posibles daños por germinación. El método Falling Number de Perten Instruments es el estándar Mundial.

## Falling Number 1310

El sistema Falling Number 1310 es un sistema automático con una sola posición de análisis, diseñado para una rápida y conveniente operación de la prueba de Falling Number. Los altos estándares de calidad con los que fue construido el FN 1310 ofrece un rápido retorno de la inversión a través de muchos años de funcionamiento sin incidencias.

## Características y Beneficios

**Estándar Mundial:** Reportes estandarizados y uniformes para agricultor, comerciante y procesador.

**Aseguramiento de la Calidad:** Asegura que la entrega cumpla las especificaciones del usuario final.

**Optimización de Mezclas:** Mezcla de granos o harinas para cumplir con características específicas.

**Clasificación:** Ahorro de dinero al evitar errores costosos de mezclar trigo germinado con bueno.

**Optimización del uso de aditivos:** Cálculo certero de aditivos fungales o malta.

**Fácil de usar:** Usado con confianza por personal no técnico.

**Confiable:** Robusto diseño sencillo de larga duración.

**Libre de Calibración:** La propiedad medida es el tiempo (segundos), y no requiere calibración. Esto ahorra tiempo del usuario y asegura una medición confiable y correcta.

**Bajo Costo de Operación:** No requiere el uso de consumibles ni reactivos.

## Accesorios Recomendados

**Dispensador de Agua:** Para adicionar los 25 ml de agua fácil y con precisión.

**Torre de enfriamiento:** Ahorra agua y cuida el medio al recircular el agua de enfriamiento.

**Shakematic:** Agitador automático para un mezclado rápido y uniforme.

**Spolett 1010:** Limpiador rápido de tubos viscosimétricos.

**Molino de Laboratorio 120 o 3100:** Molinos tipo martillo aprobados para molienda del grano.

**Tubos de Falling Number:** Tubos viscosimétricos calibrados (caja con 10).

**Agitador de Falling Number:** Agitador manufacturado por Perten Instruments.

**Medidor de Humedad:** Para determinar el contenido de humedad en la harina.

**Balanza:** Con precisión de  $\pm 0.05$  grs.

## Especificaciones

**Requisito eléctrico:** 115 o 230 V, 50 o 60 Hz (especificar en el pedido)

**Consumo eléctrico:** Arranque 1100 VA, Operación normal 500 VA

**Dimensiones (HxLxA):** 525x370x223 mm

**Peso Neto:** 8 kg

**Consumo de agua:** 25 l/h

**Parámetros:** Actividad de la Alfa-amilasa/propiedades del almidón.

**Productos:** Harina y harina integral, trigo, trigo duro, centeno, cebada y otros.



**Perten**  
INSTRUMENTS

Analysis with Value