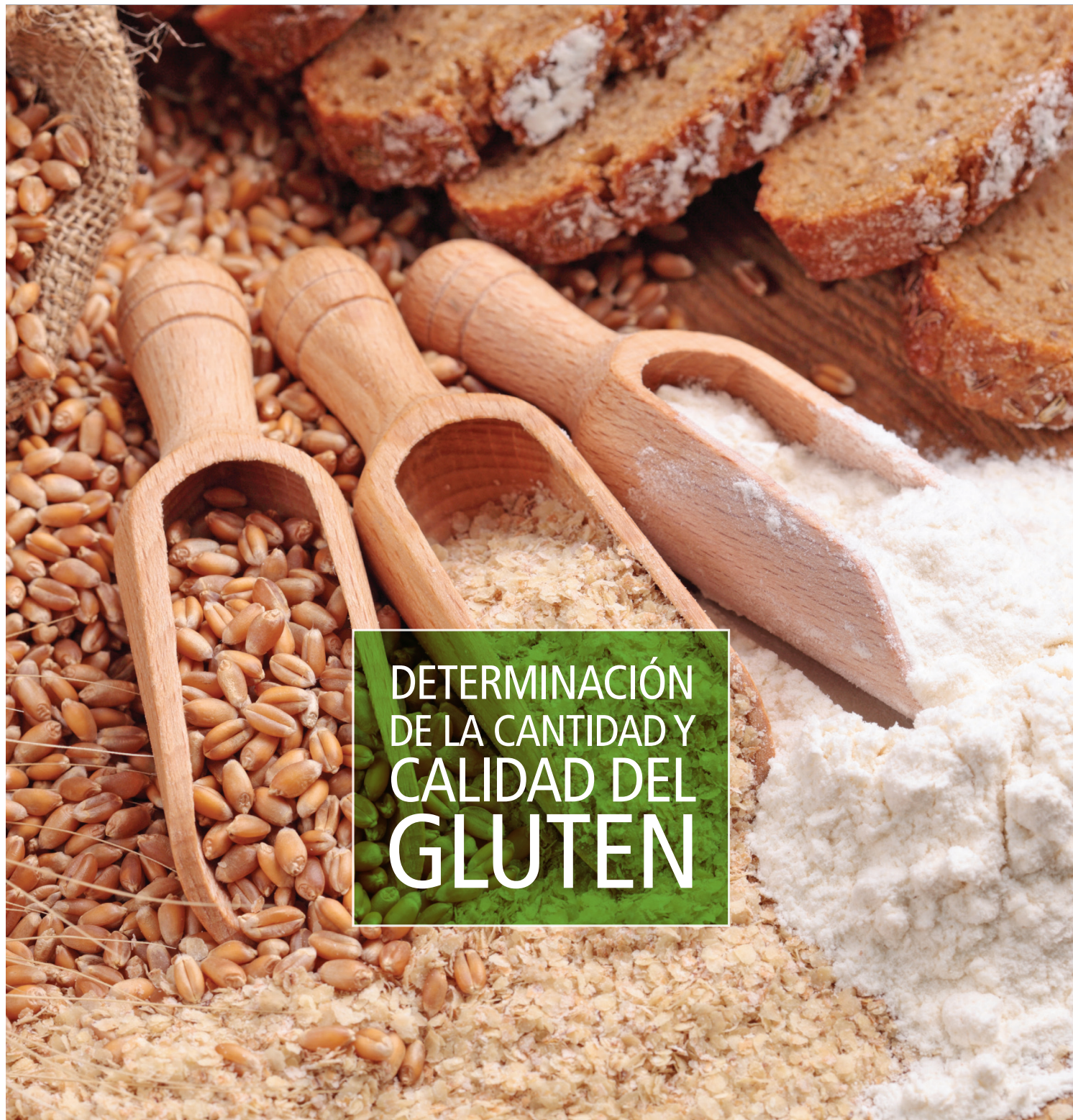




DETERMINACIÓN DE LA CANTIDAD Y CALIDAD DEL GLUTEN



Sistema Perten Glutomatic® 2000
Método Internacional Estándar de Gluten



MÉTODO ESTÁNDAR INTERNACIONAL DE DETERMINACIÓN DEL GLUTEN



EL ÍNDICE DE GLUTEN CARACTERIZA LA FUNCIONALIDAD DE LA HARINA

Gluten

El gluten es el componente funcional de la proteína de trigo. Sus propiedades determinan las características de la masa e influyen en la calidad final del producto. La cantidad y la calidad del gluten afectan a la elasticidad de la masa, retención de gas, propiedades de expansión e influyen en gran medida en la calidad final de la cocción. Además, la capacidad para formar una masa no pegajosa, para mantener la firmeza deseada en la masa y para lograr características constantes de cocción de la pasta están influenciados por las propiedades del gluten. El Glutomatic mide el Gluten Index que caracteriza la concentración de gluten, así como contenido de gluten húmedo, contenido de gluten seco y capacidad de retención de agua.

El método Gluten Index de Perten es el método estándar internacional para calidad y cantidad de gluten en harina, trigo, trigo duro y sémola. El método también se utiliza para el control de calidad durante la producción del Vital Gluten.

Método Internacional Estándar de Gluten

Contenido de Gluten y Gluten Index

AACC/No. 38-12.02

ICC/No. 155 y 158

IRAM 15864

Contenido de gluten húmedo

ICC/No. 137/1

Contenido de gluten húmedo y seco

ISO 21415-2 y -4

GBT 5506.2 y .4

Método 13 del CCAT



Características y Ventajas

- **Fácil de usar** Instrumento automatizado, fácil de manejar con una gran pantalla táctil que guía al operador durante el análisis. Cálculo y almacenamiento de resultados automático.
- **Método versátil:** Mide tanto el grano molido como harina en obtentores, de semillas comerciantes de granos, harineras y panificadoras, fabricantes de gluten seco y fabricantes de pasta.
- **Segregación:** Identificar y separar granos y harina de alta calidad para maximizar su valor.
- **Fácil preparación de muestras:** Sin acondicionamiento de muestras ni uso de productos químicos.
- **Análisis rápido:** análisis completo en 10 minutos.
- **Diseño robusto:** Para su uso en silos u otros áreas de recepción de materias primas.
- **Resultados comparables:** Los resultados y valores del Glutomatic se incluyen en los informes de trigo a nivel mundial.



FACIL DE USAR



PARA SU ÉXITO

Sistema Glutomatic Perten

Glutomatic 2000 Sistema biplaza. Gran pantalla táctil para la comunicación del operador. Cálculo y almacenamiento de resultados automático. Puertos de comunicación para la centrífuga 2010, bascula y para la conexión con el sistema/PC LIMS.

Centrífuga 2010 Regulada, centrífuga de alta velocidad con bloqueo de seguridad en la tapa. Conectable al instrumento GM 2000. Se incluyen dos casetes para la determinación del Gluten Index.

Glutork 2020 Seca completamente el gluten en condiciones repetibles. Intercambiable entre 4 o 5 minutos de acuerdo con el estándar seleccionado utilizado.

ESPECIFICACIONES	
Productos	Harina integral, harina de trigo, sémola y Vital Gluten
Parámetros	Contenido de gluten húmedo, Gluten Index, contenido de gluten seco y agua de gluten
Dimensiones H x D x W y peso	Glutomatic 2000: 378 x 353 x 288 mm, 18 kg Centrífuga 2010: 203 x 270 x 224 mm, 7 kg Glutork 2020: 90 x 255 x 200 mm, 2 kg
GM 2000 Pantalla táctil	18 cms, capacitiva
Interfaz	3 x USB tipo A, 1 x USB tipo B, 1 x micro USB tipo AB (solo para servicio). 1 x ethernet conexión
Requisitos de energía y consumo	110-230 V, 50/60 Hz Glutomatic 2000: 250 VA, Centrífuga 2010: 110 VA, Glutork 2020: 875 VA

Accesorios recomendados

Molino de laboratorio 3100 o 120:

Para una molienda rápida y conveniente de trigo a harina integral y a harina de trigo.



Glutomatic 2000

Centrífuga 2010

Glutork 2020

Molino da laboratorio 3100



Para más información sobre nuestro sistema Glutomatic 2000, por favor visite 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



Para una lista completa de nuestras oficinas mundiales, visite 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.