

Das Verhalten des Teigs während der Gärung verstehen

Die Gärung ist eine entscheidende Backphase, die die Form, den Geschmack, das Volumen und die Krumeneigenschaften beeinflusst. Während der Gärung verzehrt die Hefe den Zucker und erzeugt Kohlendioxid, um den Teig zu säuern. Dieser Prozess hängt von der Mehqualität, den Hefeeigenschaften und anderen Zutaten ab. Das Volumen des Endprodukts hängt von der Gasproduktion und dem Gasrückhaltevermögen ab: Beides muss kontrolliert werden, um das "erwartete Volumen" oder das "richtige Volumen" zu erreichen.

EINZIGARTIGE BEWERTUNG DER DYNAMIK DER GASPRODUKTION UND -SPEICHERUNG

Der Rheo F4 ist ein einzigartiges Instrument, das in der Lage ist, sowohl die Gasproduktion als auch die Gasrückhaltung in einem einzigen Test zu messen. Diese umfassende Analyse bietet nicht nur eine vollständige Messung der Teigentwicklung, sondern auch ein tiefes Verständnis dafür, wie der kombinierte Einfluss von Gasproduktion und Gasrückhaltung die Teigentwicklung und -stabilität während der Gärung beeinflusst. Diese Erkenntnisse ermöglichen es den Bäckern, ihre Rezepte zu optimieren und die Gärdauer anzupassen.

KUNDENSPEZIFISCHES PRÜFPROTOKOLL

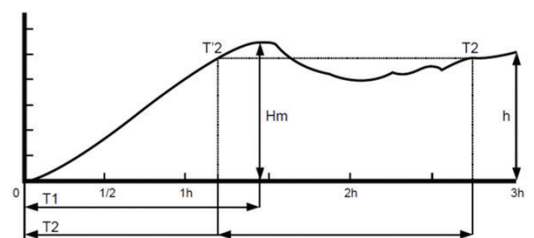
Das Prüfprotokoll kann auf ein breites Spektrum von Hefeteigen zugeschnitten werden: von einfachen Mehl- und Hefeteigen bis hin zu komplexeren Teigen mit Zusatzstoffen oder Zutaten. Es ist für verschiedene Szenarien geeignet:

- Temperatur-, Zeit- und Gewichtseinstellungen
- Bewertung der Hefequalität und -frische für alle Hefearten (trocken, frisch, Sahne)
- Glutenfreier Teig
- Kurze und lange Proofing-Simulationen
- Reaktivierung von Hefe nach dem Einfrieren
- Charakterisierung von Teig aus Produktionslinien, einschließlich reichhaltiger Rezepturen
- Und mehr

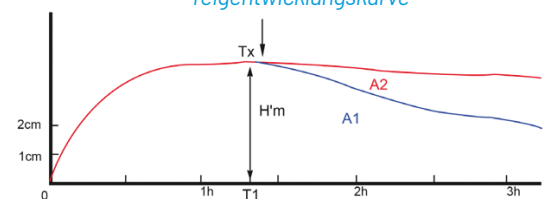


RHEO F4 MERKMALE

- Automatisierte Tests für alle Arten von Hefeteigen
- Misst die Gasproduktion und Gasrückhaltung sowie die daraus resultierende Teigentwicklung in einem einzigen Test
- Flexibilität für kundenspezifische Prüfprotokolle
- Automatisierte Prüfung und Echtzeitüberwachung über PC-Software
- Platzsparendes Design
- Geringer Wartungsaufwand, einziges Verbrauchsmaterial (Natronkalk)
- Übereinstimmung mit AACC 89-01.01 Hefen Methoden



Teigentwicklungskurve



Gasproduktionskurve



AUTOMATISIERTE TESTS UND REDUZIERTER BEDIENERZEIT

Der Testaufbau ist einfach: Der Teig wird einfach in die Gärerschüssel gelegt und das System führt die vollständige Analyse automatisch durch. Das Rheo F4 wird während des Tests über eine PC-Software überwacht. Die Daten mehrerer Proben können verglichen werden, um die Konformität des Produkts zu bestimmen und die Wirkung einer Zutat auf den Teig zu bewerten.

EINFACH UND WARTUNGSARM

Das Rheo F4 ist Benutzerfreundlich und einfache zu installieren. Sein leichtes, kompaktes Design fügt sich nahtlos in Ihre Laboreinrichtung ein. Das Gerät hat einen minimalen Wartungsaufwand und ist auf ein einziges Verbrauchsmaterial angewiesen - Natronkalk.



1 Prüfen Sie, ob die Kalk-Soda-Patrone nicht gesättigt ist



2 Bereiten Sie den Teig vor und legen Sie ihn auf den Boden des Korbes.



3 Legen Sie das Lastgewicht auf den Kolben



4 Legen Sie den Kolben mit den Gewichten auf den Teig



5 Setzen Sie den Deckel mit dem Sensor ein und verschließen Sie es Luftdicht



6 Konfigurieren Sie den Test und drücken Sie einfach auf Start

BESTELLINFORMATIONEN

Der Rheo F4 wird komplett mit einer Gärerschüssel, einem Teigentwicklungssensor mit Kabel, einem Kolben, vier 500-g-Gewichten, einer Laborlampe (für Dichtigkeitsprüfungen), einer Temperaturkontrollhalterung, einer Pumpe und einer Kartusche (zur Befüllung mit Natronkalk - nicht im Lieferumfang enthalten) geliefert.

MODELL VERFÜGBAR

Teil Nummer	Beschreibung
RHEOF4	Analysegerät für Teiggarung

TEIL NUMMER

Teil Nummer	Beschreibung
FARINE-RHEO	Mehl Referenzprobe für die Leistungskontrolle
RF4-1001	Rheo F4 Ersatzteilset



Mehl Referenz

PEZIFIKATIONEN

Größe	415 x 265 x 545 mm (16,3 x 10,4 x 21,5 in.)
Gewicht	12 kg (26.5 lbs)
Strom	220/240 VAC, 50/60 Hz, 150 Watts
Sicherung	5x20 T 1.6A 250 V
Verbrauchsmaterial (nicht im Lieferumfang enthalten)	Natronkalk
Software-Sprachen	Chinesisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Italienisch, Polnisch, Portugiesisch, Russisch, Spanisch
Regulatorische Konformitäten	AACC 89-01.01
Anpassungen des Protokolls	- Temperatur einstellbar im Bereich von Raumtemperatur bis 50°C - Zeit frei anpassbar

KPM Analytics

36 Avenue Marc Sangnier | B3 | 92390 Villeneuve-la-Garenne France
Phone: +33 1 41 47 50 48
www.kpmanalytics.com | sales@kpmanalytics.com

©Copyright 2026. All rights reserved. 01.005.0454.DE.v4

Geschützt durch



kpmanalytics.com/KPMCare

