

# 双头面筋测定仪/双头面筋仪仪器详情

产品名称	双头面筋测定仪/双头面筋仪仪器详情
公司名称	浙江托普仪器有限公司
价格	.00/台
规格参数	
公司地址	杭州市西湖科技园区西园八路11号3楼
联系电话	86-57186056609 13858037764

## 产品详情

双头面筋测定仪/双头面筋仪仪器详情

湿干面筋含量

以及面筋指数等是面粉品质

检测的重要因素，面筋含量的检测可以通过使用[双头面筋测定仪](#)

进行测定分析，在面制品的制作选材过程中面筋是一个重要的参数，合理的选用面粉是保证面制品色香味俱全的重要标准之一。例如口感柔软、组织疏松的蛋糕、饼干、花卷等面制品则是需要选用低筋粉，而中筋面粉则适用于包子、馒头、饺子等的制作，高筋面粉常用来制作具有弹性与嚼感的面包、面条等，在西饼的松饼奶油空心饼等也是用该粉制作的。[双头面筋仪](#)

由双头面筋洗涤仪、MJZ型面筋指数测定仪、烘干仪三台独立仪器组成。用来测定面粉中湿（干）面筋的含量、面筋质量（面筋指数）及面筋持水率的专用仪器，特别适合样品量多的用户。它在研发过程中是执行国标GB/T5506-2008《小麦和小麦粉 面筋含量测定》标准，采用的设计原理是：10g面粉或全麦粉加5ml盐水，在带有筛网的洗涤杯中混合20s形成面团，然后用盐水洗涤5min，就可以得到面筋。在离心作用下，按就可计算出湿面筋含量及面筋指数

。通过使用[面筋洗涤仪](#)

进行对面筋的清洗能够大大的降低认为手洗过程中的误差出现，保证了测定的准确度，广泛应用于食品和面粉加工、粮油科研机构、粮食贮藏等部门。更多面筋检测仪器：<http://www.zzgsbz.net/>

更多粮油检测仪器：<http://www.hzmq17.com/>

仪器详情：<http://www.zzgsbz.net/product/6.html>