

圆形验粉筛

产品名称	圆形验粉筛
公司名称	浙江托普仪器有限公司
价格	面议
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

面粉的粗细度反映了面粉的加工精度，精度高粉粒细，精度低粉粒粗。颗粒粗的面粉在调制面团时与水的接触面积较小，使水分的渗透速度降低，面筋形成时间延长。过度研磨的面粉，其蛋白质局部变性，吸水率下降，面团弹性不足；受损淀粉也会表现吸水速度快、吸水量大，胀润作用强烈，如没有足够数量的面筋来包裹淀粉，面团也会显得毫无弹性；同时因受损淀粉吸水量大且快，面团中正常的水分分配比例失调，蛋白质吸水量不足，不能形成足够的湿面筋，因此受损淀粉的比例应进行控制。受损淀粉含量(蛋白质含量)2/6

。因而在面

粉品质检测过程中需要

对面粉粗细度进行测定分析，面粉粗细度的监测可以使用[圆型检验平筛](#)进行快速准确的测定、圆型检验平筛根据新国家标准GB/T5507-2008《粮油检验?粉类粗细度测定》自主研制开发的粉类粗细度检验筛。各项技术指标均是满足国标中的相应要求，该款仪器型号是JYSY30*8因而在市面上也同时会把这款仪器成为[JYSY30*8型圆形验粉平筛](#)

，该款仪器在参照标

准的同时还进行对仪器的整体结构进行调整，

现今在市面上的[圆形验粉筛](#)

的结构紧凑合理，运转平稳，性能稳定，操作方便，坚固耐用，是依据新国家标准对粉类粗细度进行测定必备的检测设备。

更多该款型仪器的信息详情：<http://www.mfjy17.com/>

仪器详情：<http://www.mfjy17.com/product/9.html>