

# 面筋数量和质量测定仪

产品名称	面筋数量和质量测定仪
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

小麦品种不同，面筋所含的面筋数量和质量亦不同，而面筋的含量和质量是小麦品质好坏的决定因素，面筋含量和质量的检测方法可以使用[面筋数量和质量测定仪](#)进行快速准确的测定。但是在原标准中，小麦粉湿面筋含量按等级划分，精度越高，湿面筋含量越高，这种划分不够科学。如今面粉品质的检测要求慢慢的提升，检测项目也不再是仅仅局限于此，面粉的白度水分，磁性金属含量是小麦品质检测的必要项目，但是在众多的项目中面筋数量和质量则是必检的，同时也直接关系到小麦的等级的划分。

[面筋数量和质量测定仪](#)在研制过程中所采用的方法是国标GB/T5506-2008《小麦和小麦粉 面筋含量测定》标准，其原理是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5 min，就可以得到面筋。在离心作用下，就可计算出湿面筋含量及面筋指数，所有的参数均满足标准中的相应要求，该款仪器是由双头面筋洗涤仪、MJZ型面筋指数测定仪、烘干仪三台独立仪器组成。，在操作过程中特别适合样品量多的用户。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。

更多面粉检测仪器：<http://www.hzmq17.com/>

仪器详情：<http://www.hzmq17.com/yq/17.html>