

ERSTKLASSIGE GETREIDE-MESSGERÄTE MIT EINEM FAIREN PREIS

ALPHA AMYLASE AKTIVITÄT/FALLZAHL ED-3000

Bestimmung der Alpha-Amylase-Aktivität und Keimschädigung in Getreide und Mehlen

Das ED-3000 ist ein qualitativ hochwertiges, robustes mit Mikroprozessorsteuerung und Überwachung ausgestattetes, Einplatz-Messgerät zur Bestimmung der Fallzahl, α -Amylase Aktivität. Mit dem integrierten Präzisionsrühr-Mechanismus und dem temperaturregulierten Wasserbad stellt es eine effektive, kostengünstige Lösung für die Bestimmung der Alpha-Amylase-Aktivität dar. Durch die dauernde Temperaturüberwachung während der Messung wird eine der häufigsten Fehlerquellen ausgeschaltet. Die Kühlung ist sowohl über einen externen Wasserleitungsanschluss, wie auch über eine leitungsunabhängige Kühlwassereinheit möglich.



Entsprechend internationalen Normen wird eine bestimmte Menge Mehl, Getreideschrot mit 25ml Wasser vermischt – die Viskosimeter-Röhre eingesetzt – Messung starten. 5 sec Zeitverzögerung + 55 sec Rühr- Schüttelzeit (entsprechend Norm) sowie die Zeit die der Viskosimeterstab zum absinken braucht, fertig. Akustische Meldung, Anzeige der Zeit in Sekunden und Ausdruck, oder Datentransfer über RS232 Schnittstelle.

Vorteile und besondere Merkmale

- **Höchste Ausfallsicherheit:**

Dreiteilige Konstruktion: Wasserbad – Steuerelektronik – Rührmechanik sind von einander getrennt. Keine Kurzschlüsse, Elektronikstörungen durch Wasserdampf. Minimaler Wartungsaufwand!

- **Genau und sicher:**

Mikroprozessorsteuerung und Überwachung verhindert Fehler.

- **Robust und anwenderfreundlich:**

Wasser-, staubdichte Tastatur und Display – Edelstahlkonstruktion – integrierte RS232-Schnittstelle

- **Durchführung entsprechend internationalen Standards:**

Feuchtemessung – Einwiegen – Wasserzugabe – Einsetzen – Ablesen – Fertig

flexibel – sicher – robust – anerkannt

Gerät entsprechend internationalen Standards ICC/No. 107/1, AACC/No. 56-81B, ISO/DIS 3093

Automatischer Sedimentationstest nach Zeleny - **SDZT 4**

Zur orientierenden Bestimmung der Backqualität von Weizen & Weizenmehlen

Kleber(Gluten) ist das Reserveprotein des Weizens und bestimmt überwiegend die Backqualität. Der Sedimentationstest ist eine indirekte Methode zur Bestimmung der Klebermenge und der Kleberqualität in Weizen. Die Sedimentationswerte liegen typisch zwischen: 8 bei kleberarmen Mehlen mit niedrigem Proteingehalt und 78 bei kleberstarken Mehlen mit sehr hohem Proteingehalt. Sowohl ein höherer Klebergehalt als auch eine bessere Kleberqualität führen zu höheren Sedimentationswerten.



Mit dem **SDZT 4** steht Ihnen ein Gerät für die einfache, sichere und reproduzierbare Bestimmung des Sedimentationsindex nach Zeleny (STANDARD: ICC No. 116/1 und ISO 5529) zur Verfügung. Praktisch wartungsfrei, robust und durch integrierte LEDs äußerst leicht und deutlich ablesbar.



Wir von **ANA.LI.TIK. Austria** haben nur **ein Ziel und das ist Ihr Erfolg!**

Nur so können auch wir erfolgreich sein!

Gemeinsam mit unseren internationalen Partnern im Bereich:

Getreide – Saatgut – Mehl – Futtermitteluntersuchung bieten wir Ihnen ein breites Spektrum von erstklassigen, höchst genauen und sehr wirtschaftlichen Geräten und Testsystemen, sowie kostengünstiges Service, Betriebsmittel und Ersatzteile, auch für Geräte anderer Anbieter.

Zum Beispiel:

	 ANTIBIOTIKA - MYKOTOXINE HYGIENE - MIKROBIOLOGIE	Charm Sciences: (USA): weltbekannt als der innovative Hersteller von genauen Schnelltests für die Rückstandsanalytik, Hygienemonitoring und Mikrobiologie in Lebensmittel , Kosmetik, Futtermittel und Wasser. Das Charm II Testsystem, für Antibiotika in Milch, ist die Standardmethode weltweit, für Industrie und Kontrollbehörden.
	ROSA® Mykotoxin-Tests 	Antibiotika/Mykotoxine/Arzneimittelrückstände Screening auf den Punkt gebracht! Rasch – Objektiv – Sicher – Anwenderfreundlich Antibiotika, Sulfonamide und Mykotoxine in Milch und Molkereiprodukten, Futtermittel , Honig und Getreide .
	 Infracont NIR-SPEKTROSKOPIE GETREIDE/MEHL-ANALYSE	Infracont: (EU): Getreide / Mehl-Analysatoren Kompakt und höchst wirtschaftlich in Anschaffung und Betrieb. Mit einem großen Anwenderspektrum in der Getreideanalytik messen Sie Wasser, Protein, Kleber, Zeleny, Fett, etc. Vor-Ort.
	MININFRA® Scan Serie NIR/NIT-Geräte 	Mininfra: Untersuchen Sie Ihr Getreide, Mehl und Schrot, wo Sie es wollen! Übernahme – Labor – Fahrzeug Ideal für die Schnellbestimmung der chemischen Bestandteile: wie z.B. Wasser, Protein, Kleber, Asche von Getreide , Getreideprodukten und Ölsaaten Vor-Ort VFG validiert.