

# Brabender®



## GlutoPeak®

Método rápido para la  
evaluación de la calidad del gluten



90  
YEARS  
MADE IN GERMANY

Calidad que se mide.

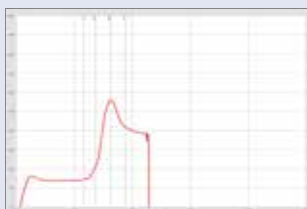


El GlutoPeak® **Brabender®** hace medidas sobre

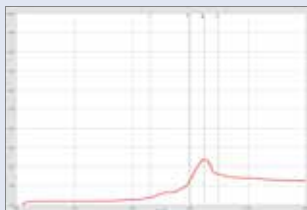
- Grano triturado
- Harinas
- Gluten vital
- Premezclas

de manera fiable y reproducible.

## Curvas típicas de harina para diferentes aplicaciones



Pan



Pastel



Gofre

## Procedimiento

El test es fácil de realizar y rápido de explicar.

Primero se cuelga la pala en el cabezal de medida (fig. 1). Se introducen 10 g de disolvente (agua destilada) en el bol y se mete el bol en el aparato (fig. 2). A continuación se añade la muestra (fig. 3) y se baja el cabezal de medida (fig. 4).

El instrumento comienza automáticamente con el test y mezcla la muestra a velocidad constante. Mientras tanto, el software registra y visualiza una curva "par vs tiempo". Se pueden realizar – para las harinas típicas y premezclas – unos 10 tests por hora.

## Principio de funcionamiento

En una suspensión acuosa de harina/grano triturado/gluten, el gluten se separa mediante el mezclado y se agrega. La cantidad de muestra y la cantidad de disolvente (agua) son constantes durante toda la prueba, como también la velocidad de giro de la pala y la temperatura de la muestra.

A partir de un cierto tiempo, que es característico de cada gluten/harina, el gluten se agrega de manera abrupta. Se forma una red de gluten uniforme, que figura como pico en el gráfico. Mediante la sucesiva rotación de la pala de medida, se destruye esta red en poco tiempo. La curva de par obtenida muestra un perfil característico (fig. 5).

Después del test, el programa evalúa los resultados automáticamente. La información más importante es el tiempo hasta el pico y el valor en el pico.

Un gluten fuerte muestra en poco tiempo un pico alto, mientras que glútenes flojos muestran picos más tardíos y bajos o ningún pico en absoluto (trigo para galletas).

Los tiempos de pico se miden en segundos (s) y están entre 60 s y 600 s (1 – 10 min.).

Debido a los tiempos de pico y valores de pico diferentes, se pueden caracterizar y clasificar las muestras de manera rápida y comparar con las especificaciones correspondientes.



Fig. 1

## Beneficios

- Rápida ejecución (1-10 min.)
- Pequeña cantidad de muestra (~3-10g)
- Fácil manejo



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

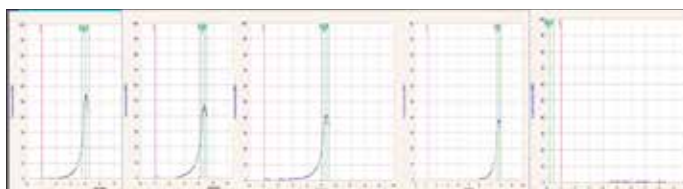


Fig. 5

GlutoPeak®	
Perfiles de velocidad	0...3500 min <sup>-1</sup>
Conexión a PC	USB
Conexión a la red	230 V+N+PE; 50/60 Hz; 1,25 A; 0,3 kW 115 V+PE; 50/60 Hz; 2,5 A; 0,3 kW
Dimensiones (W x A x P)	460 x 920 x 350 mm
Peso	aprox. 35 kg



Brabender® GmbH & Co. KG

Kulturstr. 51-55  
47055 Duisburg · Germany  
Phone: +49 203 7788-0  
food-sales@brabender.com  
www.brabender.com



Tecnosa Nuevas Tecnologías S. A.

Roses, 99-101  
ES-08980 Sant Feliu de Llobregat, Barcelona  
Tel.: +34 93 4734676  
Fax: +34 93 4732567  
E-mail: tecnosa@tecnosa.es  
www.tecnosa.es



Representantes Brabender® en todo el mundo.  
© 2015 Brabender® GmbH & Co. KG

Todas las marcas están registradas.  
Sujeto a cambios de diseño y modificaciones técnicas sin previo aviso.