




BASTAK
instruments

NIR 9000, ABSÓGRAFO 500 Y RESITÓGRAFO 500


JAVIER ANDRÉS JURADO GALLEGO

**I.T.C FUNCTIONALS – DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE BASTAK INSTRUMENTS
PARA LATINOAMERICA**

marketdeveloper@itcf.co



BASTAK instruments es una Compañía Transnacional originaria de Turquía dedicada a la investigación, desarrollo y producción de equipos de laboratorio para análisis reológico.



Fue Fundada en 1.999 por Zeki Demirtaşıoğlu, con el fin de proveer equipos avanzados de laboratorio, que compitieran en el mercado con los ya presentes, con una característica muy importante; eliminar todo costo de calibración y mantenimiento, capacitando a las compañías sobre esta tecnología y equipos a tal punto de que cada usuario logre realizar esta tarea el mismo.

¡QUE HAY DE NUEVO!

EN



BASTAK
instruments

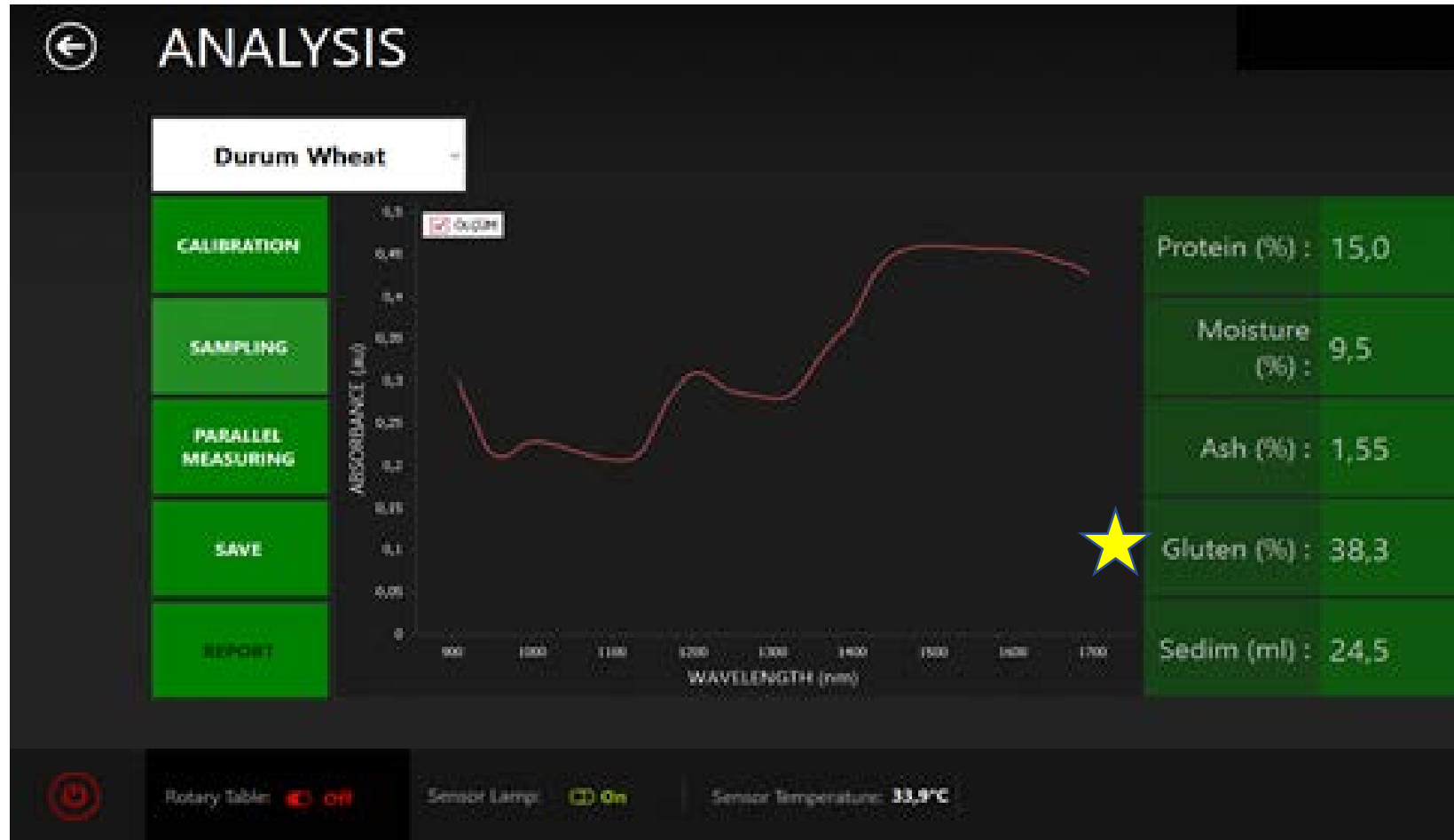
NIR 9000 (NUEVA GENERACIÓN)



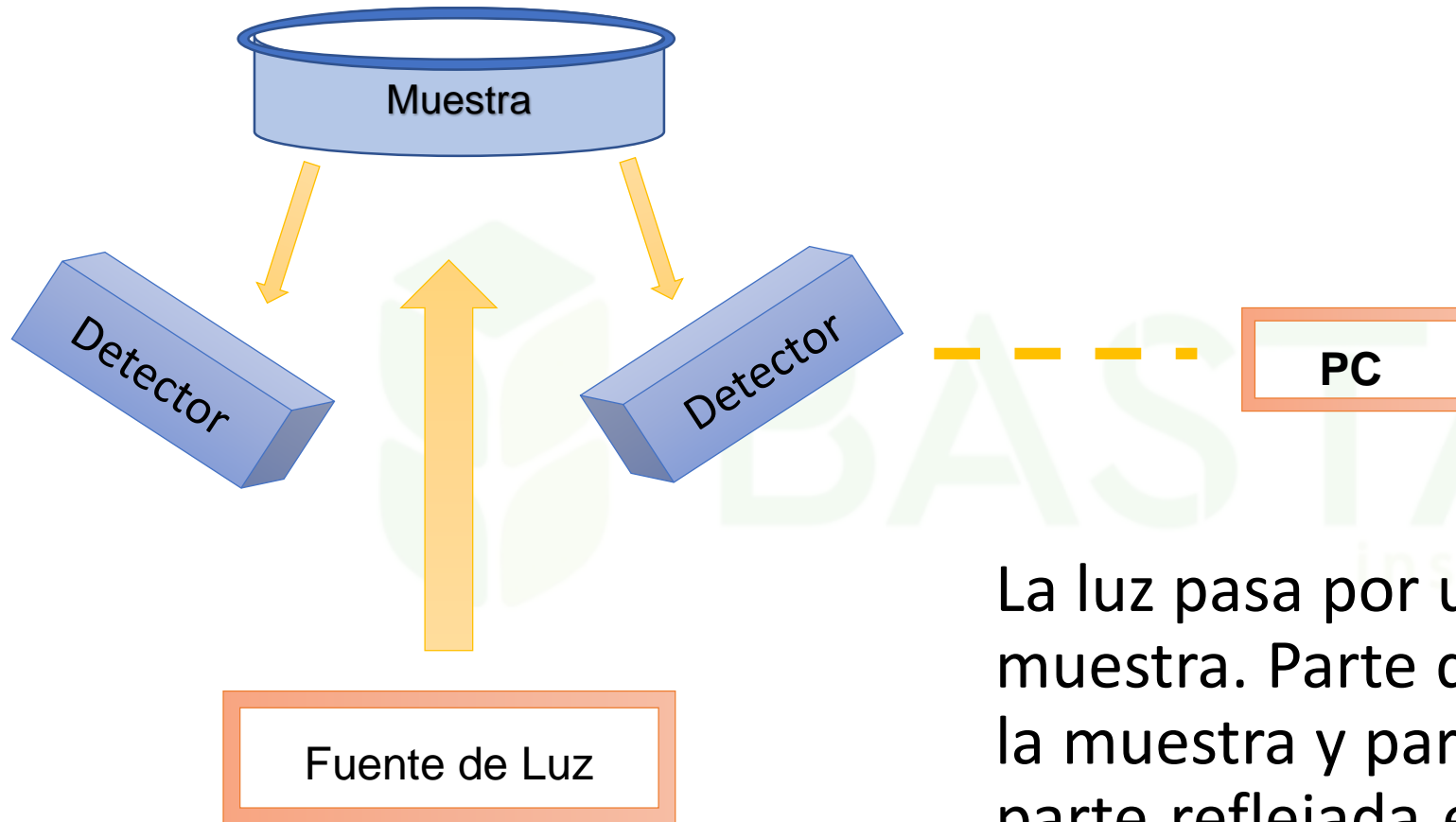
- ✓ Puede medir los niveles de proteína, ceniza, humedad, contenido de gluten y sedimentación.
- ✓ Puede elegir que muestra desea analizar, por ejemplo si es trigo rojo, trigo blanco, trigo durum y/o harina.
- ✓ Tiene la opción de calibración para determinar parámetros y humedad del gluten (NIR Y NIT).
- ✓ Cuenta con un software fácil de usar y con pantalla digital táctil.
- ✓ El equipo es portátil, se usa tanto para laboratorio como para trabajo de campo, funciona con 220 Voltios y su batería es recargable.
- ✓ Transmite los datos al computador por medio de USB.



RESULTADO DE MUESTRA DEL NIR



PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO DEL NIR



La luz pasa por un camino óptico hasta la muestra. Parte de la luz es absorbida por la muestra y parte de ella es reflejada. La parte reflejada está determinada por los detectores y se puede ver en el PC como bandas de absorción.

Prueba Tradicional de Gluten VS. NIR



Los análisis NIR son mas populares y comunes por estos días por su lista de ventajas.

	Método Tradicional	Método NIR
Necesita Personal con Experiencia	Necesario	No Necesario
Análisis más fácil y rápido	✗	✓
Uso de químicos peligrosos	✓	✗
Preparación de la Muestra	✓	✗
Análisis de Campo	✗	✓
Varios Análisis al Tiempo	✗	✓
Uso de Accesorios Costosos	✓	✗

ABSOGRAFO (FARINOGRAFO) & RESISTOGRAFO (EXTENSOGRAFO)



ABSÓGRAFO 500 (FARINOGRAFO)



- ✓ El **Absógrafo Bastak 500** determina la cantidad de agua que debe ser agregada a la harina, mide la capacidad de absorción, la estabilidad de la masa, tiempo de amasado y grado de suavidad.
- ✓ Proporciona información sobre las propiedades de la harina, si es adecuada para pan, pasta, galletas y etc.
- ✓ Los resultados del Absógrafo son comparables y equivalentes a los del Farinógrafo de la marca mas popular del mercado.



PRINCIPIO:

Mide la resistencia de la masa frente a las cuchillas del instrumento. Esta resistencia se transfiere a la pantalla como datos y gráficos. Prepara la muestra de masa para la siguiente prueba (prueba de resistógrafo). La resistencia y los resultados cambian dependiendo de la viscosidad de la masa.

Al desarrollar la prueba se puede recopilar los siguientes datos:

- Elasticidad
- Viscosidad
- Capacidad de absorción de agua
- Estabilidad de la masa
- Tiempo de amasado

CARACTERISTICAS

- ✓ Cuenta con pantalla táctil, sistema computarizado interno y almacenamiento de datos.
- ✓ Dispone de puertos de conexión RS232 (transmisión de datos) y Ethernet.
- ✓ El software puede ser actualizado por medio de conexión remota.
- ✓ Cumple con las normas ICC, AACC e ISO.
- ✓ Tiene una capacidad de mezcla de masa de 300 Gr.
- ✓ Es posible registrar los resultados en formato PDF.
- ✓ Los datos de las pruebas se pueden transferir por medio de memoria USB, memoria Flash e imprimir.
- ✓ No requiere de computador y pantalla por separado.
- ✓ Puede ser utilizado con mouse y teclado.
- ✓ Es compatible con el resistógrafo de BASTAK, recopila todos los datos de las pruebas juntos.
- ✓ Diseñado de manera que su limpieza sea fácil de realizar.
- ✓ Temperatura del recipiente ajustable.



RESISTÓGRAFO 500 (EXTENSOGRAFO)



- ✓ El **RESISTÓGRAFO 500** se utiliza para medir la elasticidad de la masa, energía, estabilidad, el tiempo de la prueba y el grado de suavidad de la masa.
- ✓ Detecta las propiedades reológicas de la harina para obtener productos de panadería ideales.
- ✓ Ayuda a determinar la influencia y proporción de aditivos de la harina.
- ✓ Los resultados del Resistógrafo son comparables y equivalentes a los del Extensógrafo de la marca mas conocida del mercado..
- ✓ Es ideal para trabajos de investigación y desarrollo, ya que el movimiento del mecanismo de estiramiento fue diseñado de abajo hacia arriba, ya que esto elimina el efecto negativo de la gravedad.



Principio:

Estira la masa que se prepara con la cantidad adecuada de agua y después de algunos pasos de fermentación, con un gancho y un riel rasga y mide la elasticidad, de esta manera obtiene los datos numéricos y transfiere los datos al gráfico.

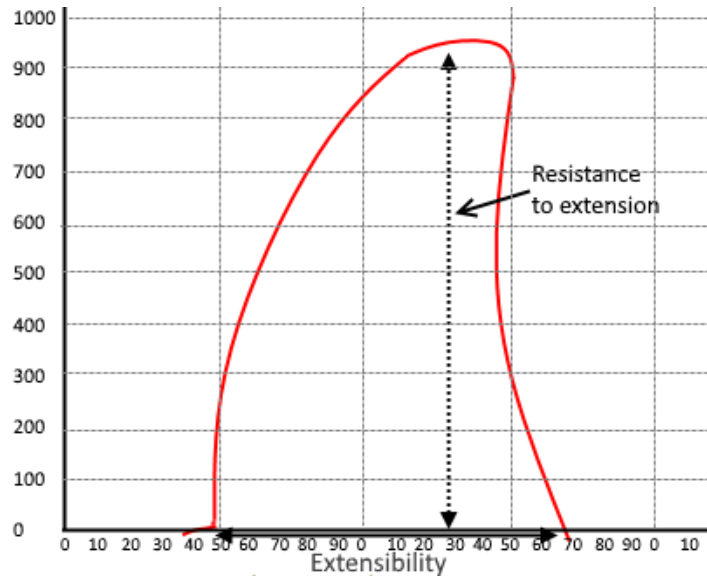
Al desarrollar la prueba se puede recopilar los siguientes datos:

- Elasticidad
- Viscosidad
- Actividad Enzimática
- Trigo germinado
- Estabilidad de la masa
- Tiempo de amasado
- Cantidad y calidad del gluten
- Idoneidad de la harina para realizar pan u otros productos de panadería

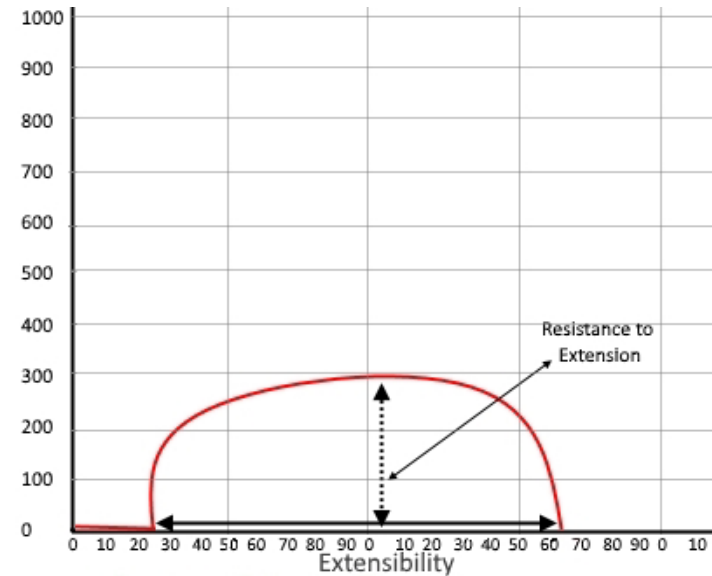


- ✓ Tiene un período de prueba suficiente para determinar las propiedades reológicas de la masa (45 min; 90 min; 135 min.)
- ✓ El tiempo de preparación de la masa redonda y la masa larga para la prueba se puede controlar desde la pantalla y manualmente.
- ✓ Compartimento de fermentación adicional para hacer la prueba de la segunda muestra, simultáneamente.
- ✓ Le ahorra tiempo al usuario con 4 compartimentos de fermentación.
- ✓ Posee una pantalla táctil y un sistema de calentamiento con control por Computador.
- ✓ Se pueden realizar pruebas paralelas.
- ✓ Control del tiempo desde la pantalla táctil del computador interno y manualmente.
- ✓ Cumple con las normas ICC, AACC e ISO.
- ✓ No requiere de un computador y pantalla por separado,
- ✓ Es compatible y funciona con la pantalla del Absógrafo y almacena los resultados de la prueba, siguiendo el proceso.
- ✓ Fácil de usar con un diseño ergonómico.

Ejemplo de gráficos generados por Resistógrafo sobre gluten fuerte y débil



Harina de Gluten Fuerte



Harina de Gluten Débil

El Resistógrafo Bastak entrega información muy acertada acerca de la resistencia de la extensibilidad de la masa

CONCLUSION

Las propiedades reológicas de la masa se ven alteradas en mayor proporción por la calidad y la cantidad del Gluten presente, es por esto que los parámetros deben ser medidos de la manera más precisa, fácil y rápida; y lo más importante sin incurrir en costos adicionales de calibración y mantenimiento.





Impeccable Technology

Just Like in Nature



+90 (312) 395 6 787 

www.bastak.com 

iGRACIAS!

