



Ножевая мельница GRINDOMIX GM 300

Профессиональное решение для пищевой лаборатории

i РАБОЧИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Прикладные задачи: измельчение и гомогенизация
 Тип материала: мягкий, средне-твердый, эластичный, сухой, с высоким содержанием жира или масла

Начальный размер частиц*: < 130 мкм
 Конечная тонкость*: < 0,3 мкм

* в зависимости от типа материала и конфигурации дробилки

www.retsch.ru/gm300

Ножевые мельницы серии GRINDOMIX устанавливают новые стандарты в пробоподготовке пищевых продуктов. Режущий эффект производимый стальными лезвиями с использованием запатентованной гравитационной крышки приводит к **измельчению и прекрасной гомогенизации пробы с высоким содержанием влаги, жира или масла**. Можно взять представительную пробу из любого места в размольной камере и также получить значимый результат анализа. Благодаря большому **объему размольной камеры в 5 литров** GM 300 перерабатывает такие домашние продукты как, например, целая буханка хлеба или кочан капусты за один рабочий цикл. Ножевые мельницы производят представительную пробу с **минимальным стандартным отклонением** за 30 секунд, что делает их профессиональным решением в любой пищевой лаборатории. Также преимуществами являются варьируемая скорость вращения ножей, легкая чистка и **автоклавизируемые части размольной гарнитуры**. Большой выбор контейнеров и крышек обеспечивает легкую адаптацию мельниц под требования прикладной задачи.



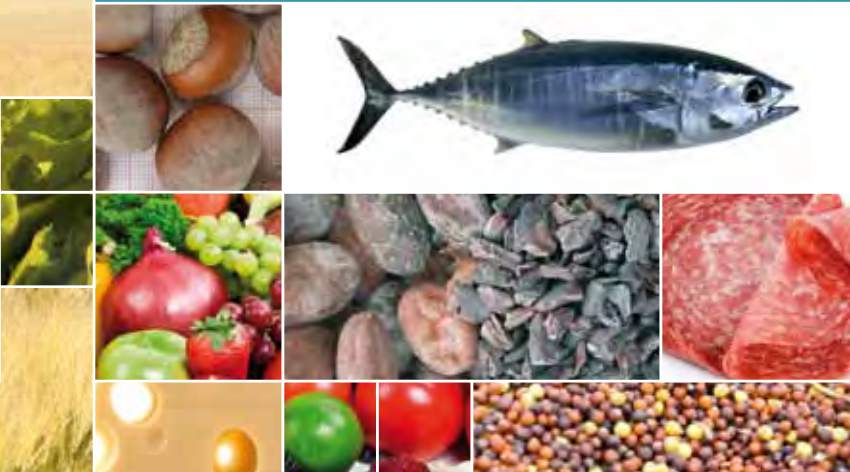
Ножевая мельница
GRINDOMIX GM 200
www.retsch.ru/gm200

GM 200 используется для быстрого воспроизводимого измельчения и гомогенизации пробы объемом до 700 мл и с легкостью превосходит любой домашний миксер.



ПРИМЕРЫ ПРИКЛАДНЫХ ЗАДАЧ

хлеб, конфеты, злаковые батончики, сыр, бобы какао, продукты глубокой заморозки, сушеные и свежие фрукты, кормовые брикеты, рыба, салат, мясо, орехи, семена масличных культур, сосиски, специи, овощи и т.п.



Полезны ли злаковые батончики?

Производители пищи часто раскручивают свою продукцию как «легкую», или, если говорить о злаковых батончиках, как «здоровую». Даже если это правда, проверить данное утверждение можно только с помощью анализа пищевой ценности, эта процедура является важной частью пищевого контроля качества. Количества жира, влажных жирных кислот, сахара и соли напечатанные на упаковке представляют средние значения содержания каждой субстанции на 100 мл или 100 гр веса продукта. Злаковые батончики состоят из **гетерогенной смеси ингредиентов** (орешки, изюм, овсяные хлопья и т.п.), поэтому для получения значимых результатов анализа потребуется полная гомогенизация пробы.

Подходящий измельчитель для этой задачи должен отвечать определенным требованиям. Продукт жирный и, из-за содержания сахара, липкий, что сводит выбор к ножевой мельнице серии GRINDOMIX. Для обеспечения представительности выборки рекомендуется гомогенизировать большое количество материала. С этой задачей с легкостью справится GRINDOMIX GM 300, мельница переработает содержимое упаковки - шесть злаковых батончиков - за минуту, с получением гомогенного порошка, размер частиц которого менее 1 мм. GM 300 обладает **уникальными возможностями предварительного и тонкого измельчения, которые сочетаются в одной мельнице**: сначала батончики предварительно измельчаются в течение 30 секунд на скорости 700 об/мин обратной стороной ножей, затем окончательно гомогенизируются острым лезвием ножей в течение 30 секунд на скорости 3000 об/мин. Благодаря этой процедуре успешно предотвращается высвобождение жиров и налипание материала пробы из-за высокого содержания сахара на части размоленной гарнитуры. В отличие от GM 300, домашние миксеры приводят к разделению компонентов, что является нежелательным побочным эффектом.

Теперь гомогенный порошок может быть полностью извлечен из размоленного контейнера, что позволит нам сделать представительную подвыборку для последующего анализа пищевой ценности методом жидкостной хроматографии высокого разрешения. На основании измерений содержания жира и сахара становится возможным сделать заключение о том, насколько действительно полезен анализируемый продукт.

