Rapid Visco Analyser

RVA 4500





Amidon



Aliments extrudés



Préparations alimentaires



Produits finis

Propriétés fonctionnelles des ingrédients et produits finis

Perten INSTRUMENTS
a PerkinElmer company

Design & Quality by Perten Instruments of Sweden

Ver 4.1 2016.02.02

Le RVA 4500, Analyseur rapide de viscosité

Le RVA mesure la viscosité et les propriétés fonctionnelles des amidons, matières premières et produits agro-alimentaires. Grâce au contrôle de la température et du cisaillement pendant les analyses, l'étude du comportement des ingrédients, des produits intermédiaires et des produits finis aide au développement de nouveaux produits. Les profils de température et de cisaillement sont programmables afin de respecter les standards internationaux ou bien vos méthodologies internes. Le RVA est également utilisé pour simuler les procédés industriels et évaluer l'influence des paramètres d'intérêt pendant la chauffe, le refroidissement et la confection de mélanges. Il est piloté à partir d'un ordinateur externe avec le logiciel TCW3. Ce logiciel permet de paramétrer toutes les opérations que vous souhaitez effectuer – méthodes, analyses, traitement des données,… - et inclut une librairie pour les applications existantes (profils de gélatinisation, performances des ingrédients, degré de cuisson,…). Le RVA 4500 combine vitesse, précision, flexibilité, et automatisme.

Caractéristiques et avantages

Sensibilité accrue: Moteur sans friction et mesures en temps réel pour des échantillons à faible viscosité.
Large gamme de viscosité: Optimisée pour des mesures à viscosité élevée.
Rapide: Analyse standardisée de l'amidon en 13 minutes.
Robuste: Adapté pour les analyses au laboratoire et en production.
Traçabilité: Standards pour conformité aux exigences ISO 9000 et Systèmes Qualité.
Pas de verrerie: Conformité aux normes de sécurité alimentaire en zone de production.
Précis: Résultats reproductibles entre différents RVA grâce à la précision des mesures de vitesse de rotation du moteur, des systèmes de chauffe et de refroidissement.
Standards: Méthodes internationales standardisées agrées par l'ICC et l'AACC.
Applications dédiées: Méthodes de routine spécifiques en fonction de vos besoins.
Conforme aux spécifications ER/ES: Traçabilité et cryptage des résultats et rapports d'analyse.

Applications

Adapté pour différents postes d'utilisation: R&D, formulation, contrôle qualité au laboratoire ou bien en production, sur matières premières, en-cours de fabrication ou produits finis.
Amidon: Analyse standard en 13 minutes des amidons natifs comme modifiés.
Qualité des protéines: Gluten de blé, poudres de lait, concentrés et protéines de soja.
Ingrédients: Propriétés fonctionnelles - gélifiants, épaississants, etc.
Meunerie et panification: Qualité de l'amidon, qualité du gluten, activité amylasique.
Malterie, Brasserie: Orge de brasserie, stockage, malt et autres ingrédients de brasserie.
Produits laitiers: Fromages fondus - fabrication, ingrédients, fonte - desserts lactés, glaces, yaourts.
Aliments extrudés: Degré de cuisson - snacks, céréales petit-déjeuner, alimentation animale et animaux de compagnie, aquaculture.
Tests miniature: évalue les nouveaux ingrédients, les conditions de formulation et de fabrication avant les mesures à plus grande échelle.

Spécifications

Alimentation électrique: 240/115VAC, 3.5A, 50/60 Hz.
Connexions: Port USB & port série RS232.
Dimensions (H x P x L), Poids Net: 382 x 306 x 345 mm, 18 kg.
Gamme de température: 0-99.9°C.
Vitesse de chauffe/refroidissement: Jusqu'à 14°C/minute.
Circuit de refroidissement: Eau, 1 l/min au refroidissement, 100-250 kPa. L'utilisation d'un bain cryothermostaté est nécessaire pour des températures inférieures à l'ambiante.
Vitesse de rotation du moteur: Contrôlée par ordinateur, variable, 0, 20-2000 tr/min.
Gamme de viscosité: 20-50,000 cP à 80 tr/min, 10–25,000 cP à 160 tr/min.
Précision de la mesure de viscosité: +/- 2% avec l'huile newtonienne S2000 (5000 cP).

Perten INSTRUMENTS
a PerkinElmer company