



## Сессия «АССОРТИМЕНТ, БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ МУКОМОЛЬНО-КРУПЯНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ»

**Оперативный контроль количества повреждённого крахмала,  
реологических показателей муки приборами компании EKIN (Турция)**

Год основания – 2002. Производство лабораторных инструментов и оборудования для контроля качества муки.

Компания выпускает аналоги приборов: фаринограф, экстензограф, амилограф, число падения, глютоматик, определитель количества поврежденного крахмала, двухблочная мельница, лабораторная мельница и пр.

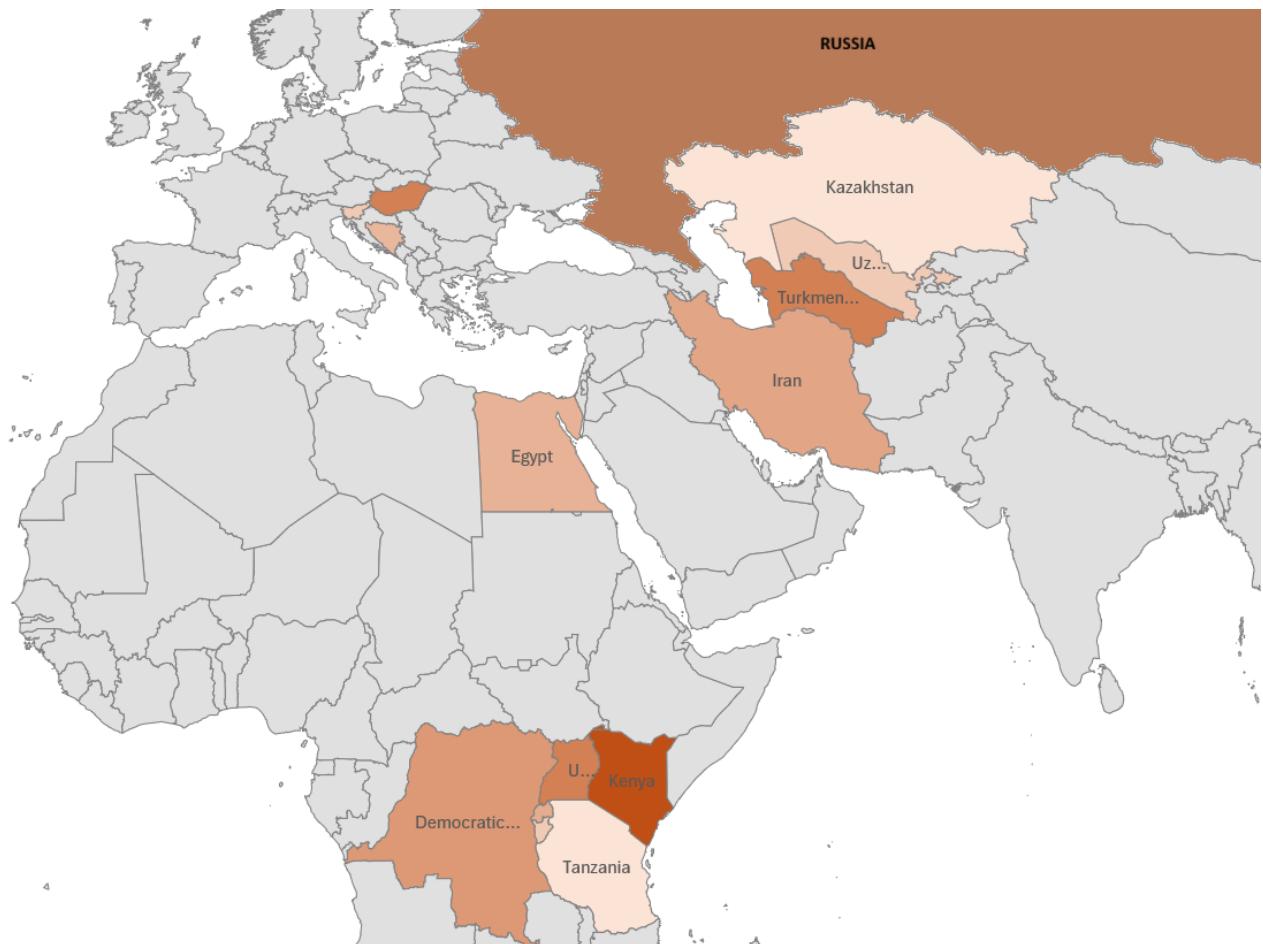




## Сессия «АССОРТИМЕНТ, БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ МУКОМОЛЬНО-КРУПЯНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ»

**КОМПАНИЯ EKIN – ЭТО БОЛЕЕ 20 ЛЕТ ОПЫТА И БОЛЕЕ 1000 КЛИЕНТОВ**

- Россия
- Словения
- Хорватия
- Сербия
- Туркменистан
- Узбекистан
- Казахстан
- Египет
- Иран
- Венгрия
- Кения
- Уганда
- Танзания





# ЭКИНОГРАФ Т6



Прибор для определения количества поврежденного крахмала в муке.



Chopin SDmatic



**ГОСТ ISO 17715-2015**  
Мука из мягкой пшеницы.  
Амперометрический метод  
определения  
поврежденного крахмала



# ЭКИНОГРАФ Т6

## Прибор для определения количества поврежденного крахмала в муке.

ГОСТ Р 71909 — 2024 Мука для экспорта

Содержание поврежденного крахмала, ТП-55 УСД  
14 — 19



Прибор измеряет количественный % йодида калия, связывающегося с молекулами поврежденного крахмала и выдает результат в AI%, ед. Шопена-Дюбуа и эквивалентах ААСС 76-31. Это позволяет получить количественную оценку поврежденного крахмала всего за 8-10 минут. Количество поврежденного крахмала имеет важное значение для выпечки хлебобулочных изделий



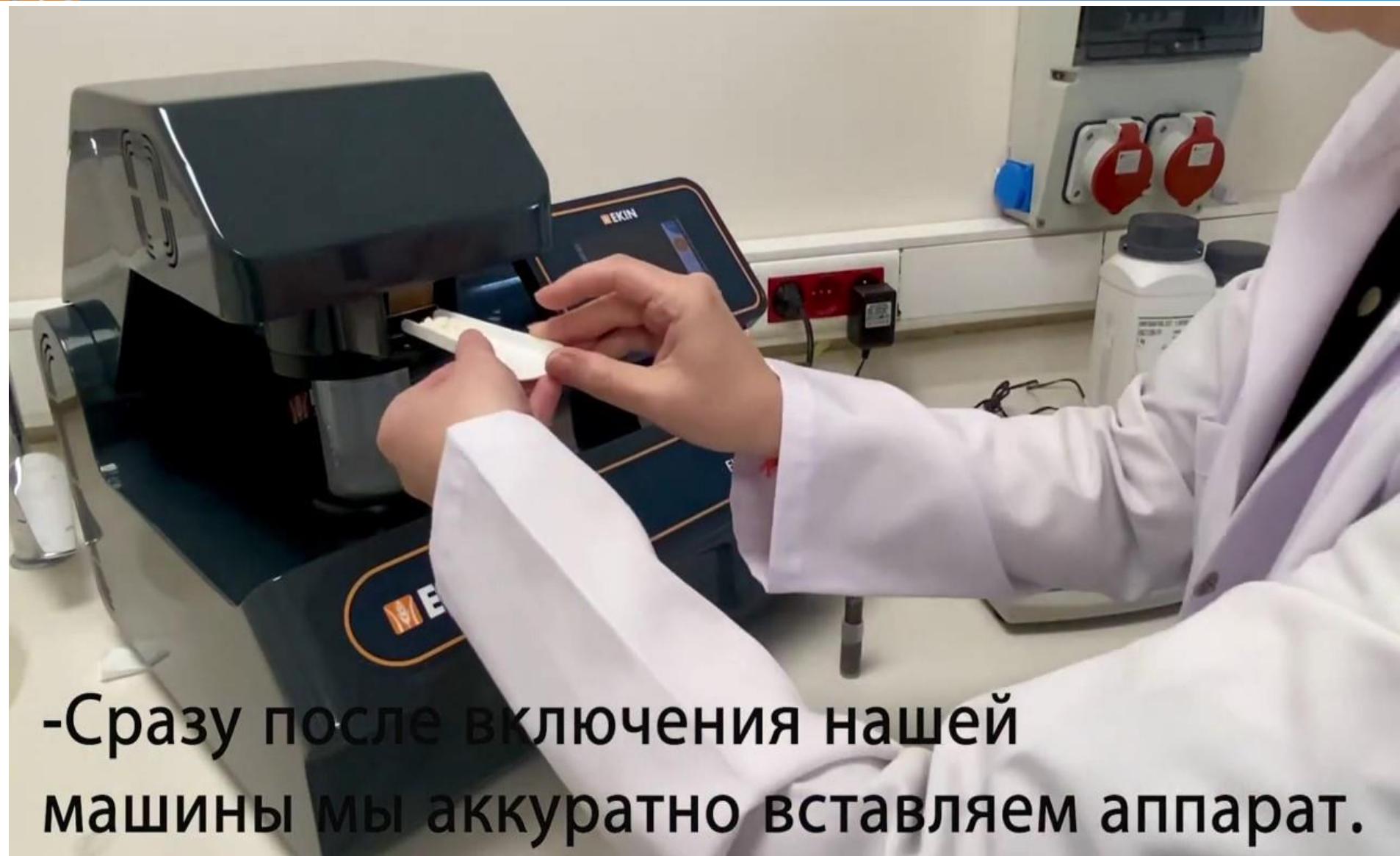
# ЭКИНОГРАФ Т6



-Раствор в мензурке аккуратно  
помещаем в аппарат.



## ЭКИНОГРАФ Т6



**-Сразу после включения нашей  
машины мы аккуратно вставляем аппарат.**



# ЭКИНОГРАФ Т6



Результаты выводятся в 3-х единицах измерения:

AI %, единицы UCD, эквиваленты ААСС 76-31



# ЭКИНОГРАФ F6

## Анализатор замешивающих и хлебопекарных свойств муки - фаринограф

### Основные различия

| Марка         | Ekinograph-F6   | Brabender    |
|---------------|-----------------|--------------|
| 1 Тип нагрева | Электроподогрев | Нагрев водой |



Farinograph-E



### ГОСТ ISO 5530-1-2013

Мука пшеничная. Физические характеристики теста. **Часть 1.** Определение водопоглощения и реологических свойств с применением фаринографа



# ЭКИНОГРАФ F6

## Анализатор замешивающих и хлебопекарных свойств муки - фаринограф



Прибор выполняет 2 функции,  
1 функция – готовит тесто для экстензографа. Это занимает 5 минут. За это время определяется **водопоглотительная способность муки**.  
2 функция - определение значений фаринографа. Приготовление теста на фаринографе занимает примерно 20 минут. После этого мы добавляем определенное количество воды непосредственно в муку и в течение 20 минут получаем 3 основных параметра теста:

- **время образования теста,**
- **устойчивость теста**
- **степень разжижения.**

Эти параметры, как правило, связаны со временем замешивания теста в месилке и показывают силу, с которой тесто прикладывается к лопаткам для замешивания.

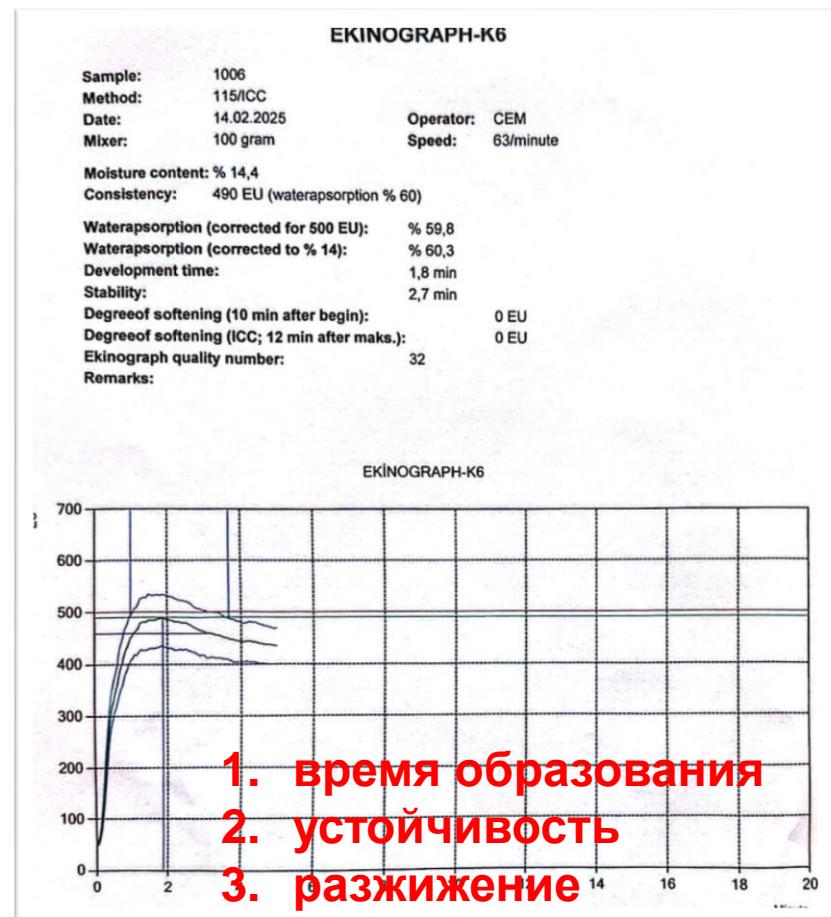


# ЭКИНОГРАФ F6

## Анализатор замешивающих и хлебопекарных свойств муки - фаринограф



### Полученные результаты





# ЭКИНОГРАФ Е6

## Анализатор эластичных свойств теста - экстенсограф



Extensograph E



### Основные различия

|   | Марка   | Ekinograph-E6   | Brabender  |
|---|---|-----------------|--|
| 1 | Тип нагрева   | Электроподогрев | Нагрев водой                                     |
| 2 | Есть ли какая-то дополнительная деталь, связанная с отоплением? | Нет             | Да (камера нагрева воды)                         |
| 3 | Какая неисправность может появиться из-за нагрева?              | Нет             | Образование известкового налета в водных каналах |

### ГОСТ ISO 5530-2-2014

Мука пшеничная. Физические характеристики теста. **Часть 2.** Определение реологических свойств с применением экстенсографа



# ЭКИНОГРАФ Е6



## Анализатор эластичных свойств теста - экстенсограф

Устройство extensograph рассчитывает сопротивление, (устойчивость к растяжению) R, эластичность (растяжимость) E и энергию через 45, 90 и 135 минут, отрезая 150 г теста, полученного с помощью устройства farinograph, и строит графики. Это дает нам очень подробную информацию о характере структуры муки.



### Полученные результаты

#### EKINOGRAPH - KS6

|                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| Evaluation:                   | 1006 nolu un paralel  |
| Date:                         | 14.02.2025            |
| Operator:                     | CEM                   |
| Sample after:                 | 3 : 45/90/135 minutes |
| Waterabsorption (%):          | % 62                  |
| Proving Time (min):           | 45      90      135   |
| Energy (cm2):                 | 92      109      106  |
| Resistance to Extension (EU): | 344      748      844 |
| Extensibility:                | 149      107      99  |
| Maximum (EU):                 | 452      812      892 |
| Ratio Number:                 | 2,3      7      8,5   |
| Ratio Number (Maks.):         | 3      7,6      9     |

#### Remarks:

RUTUBET: 14,4  
GLUTEN: 27  
GLUTEN INDEX: 98  
FN: 343  
ZEDELENME: 30,8

#### EKINOGRAPH - KS6





# ЭКИНОГРАФ А6



## Анализатор количества фермента альфа-амилазы в пшеничной муке - амилограф



Amylograph-E

### Основные различия

Марка

Ekinograph-A6

Brabender

Количество муки,  
используемой для  
измерения

**20 г**

**80 г**

**ГОСТ ISO 7973-2013**

Зерно и зернопродукты. Определение  
вязкости с применением амилографа



# ЭКИНОГРАФ LD6



## Лабораторная мельница валкового типа для пробных помолов



Quadrumat Junior



Используется для получения муки из пшеницы. Как правило, измельчение производится не только для реологических исследований, но и при размоле пшеницы в муку для отмывания клейковины для определения качества и индекса, теста на седиментацию.



# ЭКИНОГРАФ D6

**Лабораторная мельница для эффективного размола и  
правильного создания мучных смесей.**



Quadrumat Senior





# ЭКИНОГРАФ NGY6



## Прибор для отмывания клейковины - глютоматик



Perten Glutomatic 2000



Применяется для определения количества и качества клейковины в пшеничной муке. Две камеры позволяет одновременно промывать два образца. Имеются две программы отмывки: **для цельнозерновой муки и обычной муки**. Кроме того, пользователь может настроить **специальные программы для мойки муки определенного сорта**. Например: **регулировать время отмывки, количество воды для отмыва**. Двигатель имеет частоту вращения 3000 об/мин, при длительной эксплуатации детали двигателя не нагреваются.





# ЭКИНОГРАФ NGY6



## Прибор для отмывания клейковины - глютоматик



Perten Glutomatic 2000



**ГОСТ ISO 21415-2-2019** Пшеница и пшеничная мука.  
Определение содержания клейковины. Часть 2. Определение  
содержания сырой клейковины и индекса клейковины (глютен-  
индекса) механическим способом



# ЭКИНОГРАФ

Прибор для отмывания  
клейковины типа глютоматик  
**ЭКИНОГРАФ GY 6**



Рассев  
лабораторный



Прибор для подсчета  
индекса клейковины  
типа ЭКИНОГРАФ 16



Прибор для определения  
седиментации по методу  
Зелени



Прибор для подсчета  
числа падения типа FN  
**ЭКИНОГРАФ FN 6**

Пурка





# МУЧНЫЕ ДОБАВКИ SUBLAMIX©



E



S



T





**Приглашаем посетить стенд компании EKIN № А 35,  
павильон 1 на Международной выставке  
«IDMA Russia» , Крокус Экспо**



# INTERNATIONAL FLOUR, FEED, CORN, SEMOLINA, RICE, BULGHUR MILLING MACHINERY & PULSES, PASTA, BISCUIT TECHNOLOGIES EXHIBITION

# 25-27 SEPTEMBER 2025 CROCUS EXPO MOSCOW/RUSSIA

