

Rhéologie

Matériel (marque)	Caractéristiques	Personne ressource	Applications
<p>1_ pétrin-bioréacteur en verre relié à un agitateur mesureur de couple IKAVISK MR-D1</p> <p>à un analyseur de gaz de type CRISTAL 300 (Cosma)</p> <p>et à un microordinateur équipé du logiciel Labworlsoft</p>	<p>Mesure de l'oxygène par une cellule électrochimique et du gaz carbonique par sonde in fra-rouge</p> <p>Mesure du couple et de la vitesse de rotation du bras tournant</p>	<p>RAKOTOZAFY Lalatiana 01 40 27 22 49</p>	<p>Fabrication de pâtes de farine de blé</p> <p>Mesure de la consistance de la pâte</p> <p>Mesure des échanges gazeux au cours du pétrissage</p>
<p>1 pétrin horizontal Zu2 pilote équipé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'un analyseur de gaz de type CRISTAL 300 (Cosma) - d'un variateur de fréquence K.E.B - d'un microordinateur équipé du logiciel Labview - de capteurs de température (Pt100) 	<p>Mesure de l'oxygène par une cellule électrochimique et du gaz carbonique par une sonde infra-rouge</p> <p>Mesure du couple et de la vitesse de rotation du bras tournant</p> <p>Mesure des températures d'entrée et de sortie de la double enveloppe</p> <p>Mesure des températures de pâtes</p>		<p>Fabrication de pâtes de farine de blé (de 750 g à 3 kg de farine hydratée entre 55 et 62 mL pour 100 g de farine)</p> <p>Mesure de la consistance de la pâte</p> <p>Mesure des échanges gazeux au cours du pétrissage</p> <p>Bilan d'énergie (énergie absorbée par la pâte et dissipée dans le double enveloppe)</p> <p>Echantillonnage de pâtons de 10 g pour suivre l'évolution des composants biochimiques au cours du pétrissage.</p>
<p>1 consistographe Chopin</p>		<p>DAVIDOU Sylvie 01 58</p>	<p>Fabrication de pâtes: 400g</p>

		80 86 16	Caractérisations rhéologiques des pâtes
1 texturomètreTA 500 (Lloyd Instruments)		<u>DAVIDOU</u> <u>Sylvie</u> 01 58 80 86 16	Caractérisations rhéologiques des pâtes de farine de blé

<https://iaa.cnam.fr/equipe/rheologie-42895.kjsp?RH=biochpres>