

Rhéologie

Matériel (marque)	Caractéristiques	Personne ressource	Applications
1_ <u>pétrin-bioréacteur</u> en verre relié à un agitateur mesureur de couple IKAVISK MR-D1 à un analyseur de gaz de type CRISTAL 300 (Cosma) et à un microordinateur équipé du logiciel Labworlsoft	Mesure de l'oxygène par une cellule électrochimique et du gaz carbonique par sonde in fra-rouge Mesure du couple et de la vitesse de rotation du bras tournant	<u>RAKOTOZAFY Lalatiana</u> 01 40 27 22 49	Fabrication de pâtes de farine de blé Mesure de la consistance de la pâte Mesure des échanges gazeux au cours du pétrissage
1 <u>pétrin horizontal Zu2 pilote</u> équipé : - 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)	Mesure de l'oxygène par une cellule électrochimique et du gaz carbonique par une sonde infra-rouge Mesure du couple et de la vitesse de rotation du bras tournant Mesure des températures d'entrée et de sortie de la double enveloppe Mesure des températures de pâtes		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) Mesure de la consistance de la pâte Mesure des échanges gazeux au cours du pétrissage Bilan d'énergie (énergie absorbée par la pâte et dissipée dans le double enveloppe) Echantillonnage de pâtons de 10 g pour suivre l'évolution des composants biochimiques au cours du pétrissage.
1 <u>consistographe Chopin</u>		<u>DAVIDOU Sylvie</u> 01 58	Fabrication de pâtes: 400g

		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>