

آرد آزمون

شرکت مهندسی { سهامی خاص }





SPT
GROUP

درباره ما

دکتر سید احمد حیدری، با بیش از ۳۰ سال سابقه در صنایع آرد و نان، در سال ۱۳۹۱ شرکت مهندسی آردآزمالیان را با هدف طراحی و تولید به روز دستگاه‌های کنترل کیفی و رئولوژی برای آزمایشگاه‌های صنایع آرد و نان و بالا بردن کیفیت محصولات کارخانجات داخل ایران، به طور رسمی تاسیس کرد.

این شرکت ابتدا کار خود را با تولید و بومی‌سازی فناوری ساخت دستگاه‌های گلوتن شوی و ایندکس در داخل کشور، شروع به کار کرد و پس از آن، با فعالیت مستمر واحد تحقیق و توسعه این شرکت که از دانش و تخصص متخصصین ایرانی در زمینه طراحی، سخت‌افزار، نرم‌افزار و هوش مصنوعی استفاده می‌کند، تقریباً در هر سال یک دستگاه جدید در صنایع آرد بومی‌سازی و با طراحی شد و با تولید دستگاه‌ها با قیمت مناسب، ارائه مشاوره و خدمات پس از فروش، باعث ایجاد اشتغال در داخل کشور و جلوگیری از خروج ارز از کشور گردید.

تاکنون دستگاه‌های زیر در زمینه صنایع آزمایشگاهی آرد بومی‌سازی و با طراحی شده و به طور کامل ساخت ایران هستند: گلوتن شور، ایندکس گلوتن، خشک کن گلوتن، فالینگ نامبر، آسیاب آزمایشگاهی، میکروفیدر، آنالیز بافت، هکتولیتور، سدیماتتاسیون.

به علاوه در سه سال گذشته، دستگاه‌های پیشرفته رئولوژی مانند اکستنسوگراف و فارینوگراف با فناوری پیشرفته و بر مبنای هوش مصنوعی طراحی و تولید شده‌اند.

شرکت آرد آزمالیان مفتخر است که در این سال‌ها بیش از ۱۵۰ کارخانه آرد، نان، ماکارونی، بیسکویت و دیگر کارخانه‌های صنایع وابسته، به همراه آزمایشگاه‌های اداره غله استان‌ها و پژوهشکده‌های دانشگاه‌ها میزبان دستگاه‌های ساخت این شرکت بودند.



دستگاه آسیاب آزمایشگاهی

تقریباً برای انجام همه آزمایش‌ها روی آرد، ابتدا باید گندم را به طور کامل آسیاب کرد بدون اینکه رطوبتش تغییر چندانی کند و بنابراین به آسیابی ویژه با دور بالا نیاز است که قطعات درونی آن ضد سایش باشند.

دستگاه آسیاب آزمایشگاهی شرکت مهندسی آردآزمالیان، مزیت سرعت بالا، قطعات ضد سایش، کیفیت مطلوب و صدای ناچیز را همراه با قیمت مناسب و گارانتی یک ساله و خدمات پس از فروش پنج ساله فراهم آورده است.



دستگاه فالینگ نامبر (آنزیم سنج)

دستگاه فالینگ نامبر، مقدار فعالیت آنزیم آلفا آمیلاز آرد را به شکل خودکار تعیین می‌کند. این دستگاه می‌تواند فعالیت آنزیم طبیعی را اندازه بگیرد یا میزان فعالیت میکروبی و طبیعی آنزیم را به طور همزمان تعیین کند.

طراحی دستگاه فالینگ نامبر شرکت مهندسی آردآزمالیان به گونه‌ای انجام شده است که با وارد کردن ارتفاع از سطح دریا توسط کاربر، به طور خودکار نقطه جوش آب را تنظیم میکند و تا زمانی که دمای مخزن به این مقدار نرسد، اجازه انجام آزمایش را نمی‌دهد و به محض رسیدن به دمای مناسب، آماده بودن دستگاه برای انجام آزمایش را اعلام می‌کند. به علاوه برای ایمنی، زمانی که سطح آب درون مخزن از ارتفاع مشخصی کمتر شود، خطاری در نمایشگر ظاهر می‌شود.

این دستگاه نیز همانند دیگر دستگاه‌های شرکت مهندسی آردآزمالیان دارای یک سال گارانتی و پنج سال خدمات پس از فروش است.



دستگاه اکستنسوگراف

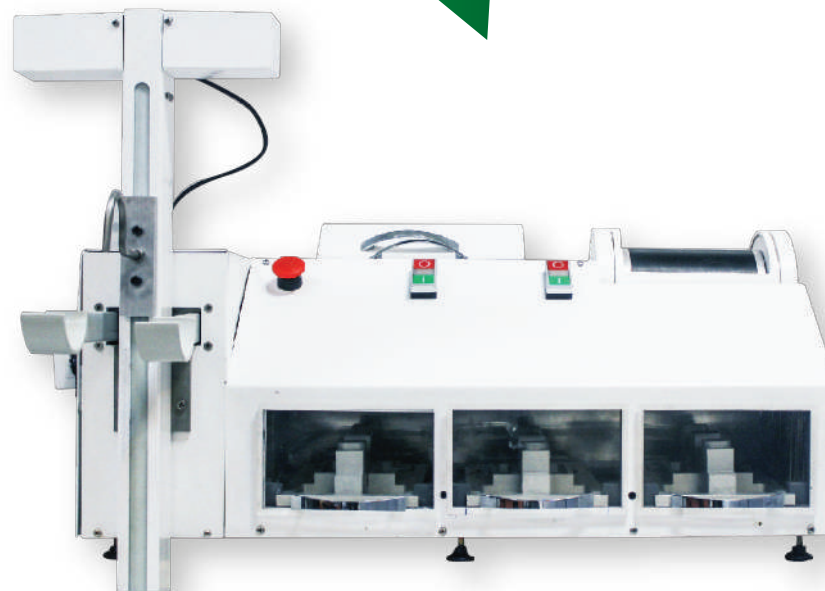
دستگاه اکستنسوگراف، مقاومت کششی و کشسانی خمیر را اندازه می‌گیرد و با انجام این آزمایش، می‌توان رئولوژی بهینه را به دست آورد تا بتوان به بهترین نتایج پخت رسید. این دستگاه اجازه تعیین موارد زیر را می‌دهد:

۱. تعیین مقدار کشسانی خمیر

۲. مقاومت خمیر در برابر کشش

۳. به دست آوردن نتایج قابل اطمینان درباره چگونگی پخت خمیر

۴. تعیین چگونگی اثرات اضافه شدن افزودنی‌ها و تعیین خواص رئولوژیکی هر آرد و تعیین خصوصیات آن برای هر کاربرد مشخص



دستگاه آنالیز بافت

آزمایش بافت، تکنیکی تثبیت شده برای ارزیابی خواص مکانیکی و فیزیکی از مواد اولیه تشکیل دهنده، ساختار مواد غذایی و کنترل کیفیت قبل و بعد از پخت است. برای انجام این آزمایش از دستگاه آنالیز بافت (Texture Analyzer) استفاده می‌شود.

این دستگاه اجازه انجام آزمایش بافت را برای طیف گسترده‌ای از انواع مواد غذایی مانند محصولات پخته شده، غلات، حبوبات، مواد قنادی، تنقلات، لبنیات، میوه، سبزیجات، ژلاتین‌ها، گوشت، مرغ، ماهی، ماکارونی، و حتی مواد غذایی حیوانات خانگی را می‌دهد.

تحلیل بافت را می‌توان با استفاده از روش مکانیکی و بر مبنای نیرو انجام داد. در این آزمایش، آزمون‌های استاندارد مانند فشردن و خم کردن انجام می‌شود و از آن برای اندازه‌گیری سختی، تردی، نرمی، چسبناکی و دیگر خواص مشابه استفاده می‌گردد. اندازه‌گیری این خواص به غیر از صنایع آرد و خوراکی، در صنایعی دیگر مانند تولید دارو، ژل و مانند آن‌ها نیز کاربرد دارد.

پارامترهای نهایی این آزمایش از طریق بازخورد مشتری‌ها و آزمایش‌های گسترده روی بافت به دست آمده‌اند که شامل سختی، کشسانی و انعطاف‌پذیری و امکان جویدن و چسبندگی هستند.

دستگاه آنالیز بافت شرکت مهندسی آردآمالیان، علاوه بر کیفیت عالی و قیمت مناسب، دارای یک سال گارانتی و پنج سال خدمات پس از فروش نیز است.



دستگاه اکستنسوگراف پلاس

در دستگاه اکستنسوگراف پلاس با کاربرد هوش مصنوعی ساخت شرکت مهندسی آرد آزمایشیان علاوه بر دارا بودن مشخصات دستگاه اکستنسوگراف معمولی امکان تعیین موارد زیر را نیز می‌دهد:

- شیبه سازی مدت زمان تخمیر خمیر برای پخت و نتایج نزدیک به واقعیت
 - امکان استفاده از آن برای تمام انواع آرد گندم
 - اندازه‌گیری خواص رئولوژیکی
 - تعیین اثر ترکیب گندم و غلات
 - تعیین اثر افزودنی‌ها
 - امکان تحلیل‌های پیشرفته‌تر مانند وضعیت یک تولید کننده گندم نسبت به زمان
 - تحلیل‌های آماری تخصصی
- این دستگاه نیز همانند دیگر دستگاه‌های ساخت شرکت مهندسی آرد آزمایشیان دارای یک سال گارانتی و پنج سال خدمات پس از فروش است.



دستگاه فارینوگراف

دستگاه فارینوگراف (Farinograph)، ویژگی‌های خاصی از آرد را اندازه می‌گیرد و کاربرد اصلی آن اندازه‌گیری گرانروی (Viscosity) مخلوطی از آرد و آب است. می‌توان با استفاده از نتایج فارینوگراف موارد زیر را تعیین کرد:

- جذب آب

- گرانروی خمیر شامل نسبت آب حداکثر به گلوتن

- زمان میکس حداکثر برای رسیدن به جذب آب گلوتن

- پایداری خمیر تحت میکس

- مقاومت گلوتن خمیر

متخصصان آرد و نان نیز دستگاه فارینوگراف استفاده می‌کنند تا بتوانند مشخصات آرد را به دست بیاورند و با استفاده از آن‌ها، تغییرات لازم در فرآیند آردسازی و آماده کردن آرد برای پخت‌های مختلف، تعیین می‌شود. همچنین از این دستگاه برای آماده کردن خمیر برای آزمایش اکستنسوگراف استفاده می‌کنند.

دستگاه فارینوگراف شرکت مهندسی آردآزمایان، با استفاده از هوش مصنوعی امکان تعیین کیفیت سختی و نوع کاربری گندم برای تولید آردهای مختلف و تعیین مشخصاتی مانند جذب آب، زمان عمل‌آوری، ثبات و درجه نرم شدن خمیر را فراهم آورده است. این دستگاه نیز دارای یک سال گارانتی و پنج سال خدمات پس از فروش است.



گلوتن شوی

برای تعیین مقدار گلوتن درون گندم یا آرد، با استفاده از یک سیستم مکانیکی و تحت شرایط ثابت دما، فشار و آب ثابت، گلوتن از آرد جدا شود. برای این منظور، از دستگاه گلوتن شوی استفاده می‌شود.

دستگاه گلوتن شوی خودکار شرکت مهندسی آردآزمالیان، در زمان حدود ۵ دقیقه و با استفاده از ۳۰۰ سی‌سی آب مقطر حاوی دو درصد نمک طعام، کار شستشو را به شکل همزمان روی دو نمونه آرد انجام می‌دهد و گلوتن آن‌ها را جدا می‌کند. به علاوه، این دستگاه اجازه تغییر پارامترهایی مانند زمان میکس و شستشو را می‌دهد تا کاربر بتواند آن‌ها را بسته به نوع گندم تغییر دهد.

این دستگاه با یک سال گارانتی و پنج سال خدمات پس از فروش در اختیار مصرف‌کنندگان قرار می‌گیرد.



دستگاه گلوتن ایندکس

بعد از مشخص شدن مقدار گلوتن توسط دستگاه گلوتن شوی ، باید کیفیت آن نیز تعیین شود زیرا عاملی مهم در پخت است ، که برای این آزمایش، می‌توان از دستگاه ایندکس گلوتن استفاده کرد که به شکل مکانیکی، گلوتن لغزنده (گلیادین) را از گلوتن با ساختار غیر لغزنده (گلوٹنین) جدا می‌کند و عددی را از آن‌ها به دست می‌آورد که به آن «ایندکس» یا «شاخص» گفته می‌شود. درصد این عدد با کیفیت گلوتن آرد برای پخت‌های مختلف، رابطه مستقیم دارد.

دستگاه گلوتن ایندکس ساخته شده توسط مهندسیین متخصص شرکت مهندسی آردآزمالیان، علاوه بر کیفیت بالا (انجام آزمایش ظرف یک دقیقه با سرعت ۶۰۰۰ دور در دقیقه)، قابلیت تکرارپذیری و قیمت مناسب، دارای یک سال گارانتی و پنج سال خدمات پس از فروش نیز هست.



دستگاه خشک‌کن گلوتن

بعد از جدا کردن گلوتن و قرار دادن آن درون دستگاه «خشک‌کن گلوتن» یا دستگاه گلوماتیک، تحت دمای کنترل شده، گلوتن مرطوب به گلوتن خشک تبدیل می‌شود و بنابراین وزن واقعی گلوتن بدون آب درون آن به دست می‌آید. دستگاه خشک‌کن گلوتن ساخت شرکت مهندسی آردآزمالیان، دارای یک سال گارانتی و پنج سال خدمات پس از فروش است.



دستگاه هکتولیتزر سنج

وزن هکتولیتزر (Hectoliter) یا وزن آزمایش، برای تعیین بازده آرد از گندم و یکنواخت بودن دانه‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد.

این روش تحلیل،

با نام وزن دانه ۱۰۰۰ (Grain Weight 1000) شناخته شده و برحسب کیلوگرم در ۱۰۰ لیتر گندم بیان می‌شود. با این روش ساده، کیفیت گندم تعیین می‌گردد.

دستگاه هکتولیتزر سنج شرکت مهندسی آردآزمالین، علاوه بر کیفیت عالی و قیمت مناسب، دارای یک سال گارانتی و پنج سال خدمات پس از فروش است.



دستگاه سدیماتاسیون (زلنی)

دستگاه سدیماتاسیون در جهت بهبود کیفیت آرد و نان، به اندازه گیری میزان سن زدگی و کیفیت پروتئین های نمونه آرد و گندم می پردازد. این دستگاه با طراحی پیشرفته خود این امکان را برای کاربر فراهم میکند تا در یک دوره آزمون هم سدیماتاسیون نرمال و هم سدیماتاسیون انتظاری را انجام دهد. در طراحی دستگاه از جدیدترین و بروزترین امکانات استفاده شده است. دستگاه دارای صفحه نمایش رنگی بوده که این امکان را برای کاربر فراهم می نماید که:

۱. مشاهده زمان آزمون
 ۲. تعیین میزان زمان دلخواه برای آزمون
 ۳. تنظیمات مربوط سدیماتاسیون نرمال و انتظاری
- دستگاه سدیماتاسیون ساخت شرکت مهندسی آردآزمایان، علاوه بر کیفیت عالی و قیمت مناسب، دارای یک سال گارانتی و پنج سال خدمات پس از فروش است.



دستگاه میکروفیدر

برای اضافه کردن پرمیکس یا بهبود دهنده‌های دیگر به آرد، از دستگاه میکروفیدر استفاده می‌شود. این دستگاه شامل یک قسمت مکانیکی و یک عدد تابلوی برق است که کنترل‌ها توسط یک صفحه نمایش لمسی انجام می‌شود. در صورتی که خط تولید شامل باسکول باشد، دستگاه می‌تواند به باسکول وصل شود و بر مبنای وزن اندازه‌گیری شده، میکروفیدر را تنظیم کند. در صورت نبود باسکول، دستگاه فلومتر آرد در مسیر تولید نصب می‌شود و بر مبنای بار تولیدی، عملکرد میکروفیدر تنظیم می‌گردد. دستگاه میکروفیدر شرکت آردآزمالیان، دارای یک سال گارانتی و پنج سال خدمات پس از فروش است.



NIR

دستگاه NIR شرکت آرد آزمایشان با طیف سنجی عالی،
قابلیت تکرار پذیری بالا و استفاده ی آسان در ابعاد
کوچک قابلیت اندازه گیری کمیت های زیر را دارد:

- _ گلو تن
- _ پروتئین
- _ رطوبت
- _ خاکستر
- _ نشاسته آسیب دیده
- _ جذب آب



دستگاه رطوبت سنج

دستگاهی سریع و مطمئن برای ارزیابی محتوای رطوبت آرد گندم، آرد دانه های سایر غلات، یا هر نمونه ی پودری شکل
_ میزان رطوبت بر اساس درصد با دورقم بعد از اعشار محاسبه می شود.

_ وزن نمونه بین ۳ الی ۶ گرم می تواند باشد که این بازه قابل تنظیم است .

_ میزان رطوبت از صفر تا صددرصد (آب خالص) قابل اندازه گیری است .

_ بازه دمایی از ۸۰ تا ۱۲۰ درجه سلیسیوس قابل تنظیم است .

_ صفحه نمایش رنگی و لمسی ۳.۵ اینچی

_ دقت یک هزارم گرم است

_ ذخیره اطلاعات و اتصال به کامپیوتر از طریق وای فای یا بلوتوث



فهرست

- ۱..... درباره ما
- ۲..... آسیاب آزمایشگاهی
- ۳..... دستگاه فالینگ نامبر
- ۴..... دستگاه اکستنسوگراف
- ۵..... دستگاه آنالیز بافت
- ۶..... دستگاه اکستنسوگراف پلاس
- ۷..... دستگاه فارینوگراف
- ۸..... دستگاه گلوتن شوی
- ۹..... دستگاه گلوتن ایندکس
- ۱۰..... دستگاه خشک کن گلوتن
- ۱۱..... دستگاه هکتولیترسنج
- ۱۲..... دستگاه سدیماتاسیون
- ۱۳..... دستگاه میکروفیدر
- ۱۴..... مشتریان ما



آرد آزمالیان

شرکت مهندسی {سهامی خاص}

☎ ۰۲۱_۷۷۴۹۰۷۲۵, ۰۲۱_۷۶۷۹۰۹۲۷

📠 ۰۲۱_۷۶۷۹۰۹۴۰

📞 ۰۹۳۶۲۱۱۲۲۶۶

🌐 Ardazma.com

✉ Info@ardazma.com

📍 Ardazma

📍 Azmalian

📍 Ardazma

