

آرد آزمالیان

شرکت دانش بنیان مهندسی





معرفی شرکت

شرکت دانش بنیان مهندسی آرد آزما لیان در سال ۱۳۹۱ در بخش طراحی و تولید تجهیزات کنترل کیفی و رئولوژی آزمایشگاهی صنایع غذایی به خصوص آرد و نان آغاز به فعالیت نمود. دکتر احمد حیدری مدیر عامل و موسس شرکت، با بیش از ۳۰ سال سابقه در صنایع آرد و نان و دانستن اهمیت دستگاه‌های کنترل کیفیت برای آزمایشگاه‌ها، جهت افزایش و بهینه‌سازی کیفیت محصولات این فعالیت را آغاز کرد.

از دستگاه گلوتن شوی و ایندکس شروع و در حال حاضر در مساحتی حدود ۷۰۰ متر مربع در تهران با بیش از ۲۰ پرسنل متخصص، در کنار شما عزیزان در حال تولید تجهیزات زیر می باشد:

گلوتن شوی، ایندکس گلوتن، آسیاب آزمایشگاهی، فالینگ نامبر، اکستنسوگراف و فارینوگراف و ...

ماموریت ما ارتقا کیفیت تمامی محصولات آردی کشور، افزایش بهره وری کارخانجات و پشتیبانی و خدمات پس از فروش با ثبت رضایت حداکثری می باشد.

در این راستا

۱. کسب عنوان دانش بنیان در تولید تجهیزات آزمایشگاهی

۲. عضویت در انجمن تخصصی تحقیق و توسعه صنایع و معادن کشور

۳. دارا بودن گواهی تحقیق و توسعه

۴. استفاده از استاندارد های بین المللی

۵. برنامه نویسی صفر تا صد تجهیزات توسط متخصصین حاضر در مجموعه

۶. استفاده از هوش مصنوعی در تجهیزات رئولوژی

۷. همکاری با ادارات غله و بازرگانی، دانشگاه ها، مراکز پژوهشی

و تجهیز بیش از ۲۰۰ کارخانه ی معتبر و به نام در سراسر این مرز و بوم به شما این اطمینان خاطر را می دهد تا با توجه به نیاز شرکت از این تجهیزات استفاده و بهره برداری کنید.

مشاوران و پشتیبان های شرکت همواره همراه شما عزیزان هستند.

باشد تا در کنار یکدیگر گامی در جهت بهبود این صنعت و این مرز و بوم برداریم.

اعتماد و رضایت شما عزیزان باعث دلگرمی و پیشرفت ماست.



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 این دستگاه 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.



دستگاه آسیاب آزمایشگاهی

تقریباً برای انجام همه آزمایش‌ها بر روی آرد، ابتدا باید گندم را به طور کامل آسیاب کرد بدون این که رطوبتش تغییر چندانی کند. بنابراین به آسیابی ویژه با دور بالا نیاز است که قطعات درونی آن ضد سایش باشند. سرعت بالا، قطعات ضد سایش، کیفیت مطلوب و صدای ناچیز از مزیت‌های این آسیاب می‌باشد.



دستگاه NIR

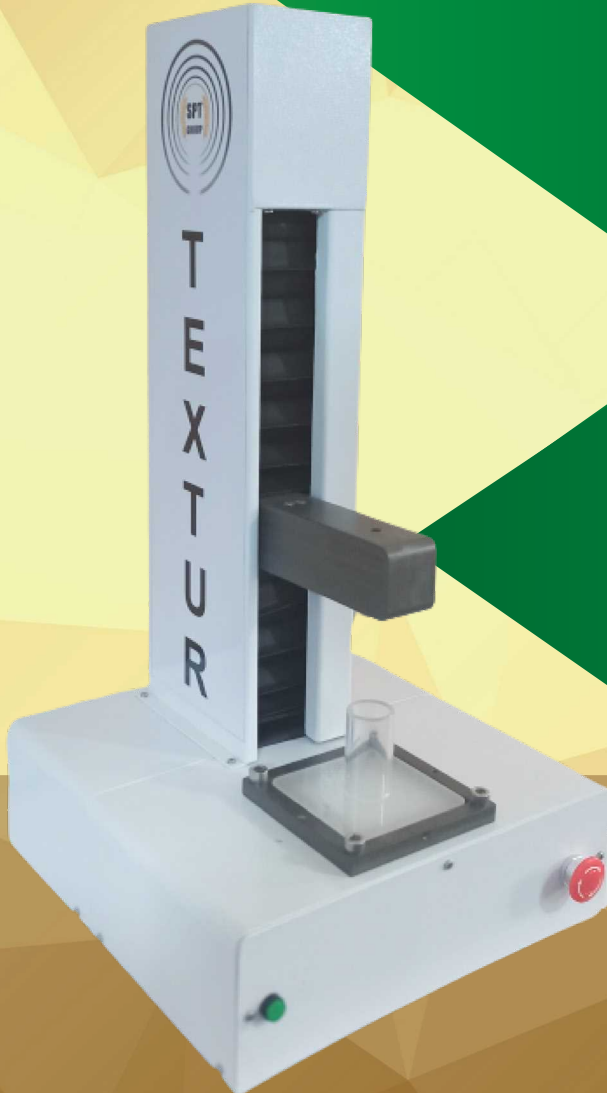
این به گونه ای ساخته شده است که تطبیق پذیری بالایی داشته و بتواند به سرعت، کمیت های زیر را تعیین کند:

۱. گلوتن
۲. پروتئین
۳. نشاسته آسیب دیده (SD)
۴. رطوبت
۵. جذب آب
۶. خاکستر



دستگاه آنالیز بافت (تکسچر)

آزمایش بافت، روشی 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. این دستگاه اجازه انجام آزمایش بافت را برای طیف گسترده‌ای از انواع مواد غذایی مانند محصولات پخته شده، غلات، حبوبات، مواد قنادی، گوشت، ماکارونی، و حتی غذای حیوانات خانگی می‌دهد. آنالیز بافت با روش مکانیکی و برمبنای نیرو انجام می‌شود. در این حالت، آزمون‌های استاندارد مانند فشردگی و خم کردن نمونه انجام و با استفاده از نیروی اعمال شده در زمان (یا جابجایی)، کمیت‌هایی مانند سختی، تردی، نرمی، چسبانگی، و دیگر موارد به دست می‌آیند. اندازه‌گیری این کمیت‌ها به غیر از صنایع آرد و خوراکی، در صنایعی دیگر مانند تولید دارو، ژل و مانند آن‌ها نیز کاربرد دارد. قابلیت کنترل بیسیم توسط تبلت‌های اندرویدی در این دستگاه، به غیر از راحتی کاربر، امکانات مختلفی مانند اشتراک‌گذاری آسان نتایج، مقایسه‌پذیری و قابلیت به روزرسانی از راه دور را فراهم آورده است.



دستگاه اکستنسوگراف پلاس

دستگاه اکستنسوگراف پلاس ، ویژگی های کشسانی خمیر را اندازه میگیرد و با استفاده از آن برآیند واکنش آنزیمها و برآیند نیروهای داخل خمیر را به دست می آورد تا بتوان به بهترین نتایج پخت رسید.

این دستگاه که دارای قابلیت شبیه سازی می باشد کمیت های زیر را اندازه گیری می کند:

۱. شبیه سازی مدت زمان تخمیر خمیر برای پخت و نتایج نزدیک به واقعیت

۲. امکان استفاده از آن برای تمام انواع آرد گندم

۳. اندازه گیری خواص رئولوژیکی

۴. تعیین مقدار کشسانی خمیر

۵. مقاومت خمیر در برابر کشش

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

۷. تعیین چگونگی اثرات اضافه شدن افزودنی ها و تعیین خواص

رئولوژیکی هر آرد و تعیین خصوصیات آن برای هر کاربرد مشخص

۸. تعیین اثر ترکیب گندم و غلات

۹. تعیین اثر افزودنی ها

۱۰. امکان تحلیل های پیشرفته تر مانند وضعیت یک تولید کننده

گندم نسبت به زمان

۱۱. تحلیل های آماری تخصصی

۱۲. قابلیت ارتقا برای کار کردن بیسیم از طریق تبلت های اندرویدی

۱۳. به روزرسانی های جدید به شکل خودکار



دستگاه فارینوگراف

دستگاه فارینوگراف، با میکس کردن آرد با آب و اندازه‌گیری گشتاور لازم، کمیت‌هایی زیر را اندازه‌گیری می‌کند:

۱. جذب آب

۲. گرانیوی خمیر شامل نسبت آب حداکثر به گلوتن

۳. زمان میکس حداکثر برای رسیدن به جذب آب گلوتن

۴. پایداری خمیر تحت میکس

۵. مقاومت گلوتن خمیر

متخصصان آرد و نان با استفاده از این دستگاه و تعیین این کمیت‌ها برای آرد، تغییرات لازم در فرآیند آردسازی و آماده کردن آن برای پخت‌های مختلف، را تصحیح یا بهینه می‌کنند.

به علاوه بعد از تعیین کمیت‌های ذکر شده (به خصوص جذب آب)، از این دستگاه برای آماده کردن خمیر آزمایش اکستنسوگراف استفاده می‌شود.

در این دستگاه با قابلیت شبیه‌سازی، 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.



دستگاه گلوتن ایندکس

بعد از مشخص شدن مقدار گلوتن توسط دستگاه گلوتن شوی ، باید کیفیت آن نیز تعیین شود. دستگاه ایندکس گلوتن با استفاده از یک سانتریفیوژ با دور ثابت، گلوتن لغزنده (گیلیادین) را از گلوتن با ساختار غیرلغزنده جدا می‌کند و عددی را نتیجه می‌دهد که به آن «ایندکس» یا «شاخص» گلوتن گفته می‌شود. درصد این عدد با کیفیت گلوتن آرد برای پخت‌های مختلف، رابطه مستقیم دارد.



دستگاه گلوتن شوی

یکی از مسائل مهم در آزمایشگاه‌های آرد، جدا کردن گلوتن از آرد است، که این کار با شستشوی نمونه انجام می‌شود. با این حال شستشوی نمونه توسط کاربر می‌تواند به دلیل تفاوت در چگونگی عمل شستن، نتایج ناپایداری داشته باشد. بنابراین بهتر است از یک سیستم مکانیکی و تحت شرایط دما، فشار و آب ثابت این کار انجام شود و برای همین منظور، دستگاه گلوتن شوی استفاده می‌شود.

این دستگاه نه تنها کار شستشو را در زمان و شرایط ثابت انجام می‌دهد، بلکه اجازه شستشوی همزمان دو نمونه و جدا کردن گلوتن آن‌ها را به کاربر می‌دهد تا در وقت او صرفه‌جویی شود. به علاوه، این دستگاه امکان تغییر پارامترهایی مانند زمان میکس و شستشو را بر مبنای نوع گندم به کاربر می‌دهد.



دستگاه خشک کن گلوتن

بعد از جدا کردن گلوتن و قرار دادن آن درون دستگاه خشک کن گلوتن یا دستگاه گلوماتیک، تحت دمای کنترل شده، گلوتن مرطوب به گلوتن خشک تبدیل می شود و بنابراین وزن واقعی گلوتن بدون آب درون آن به دست می آید.



دستگاه هکتولیتزر سنج

وزن هکتولیتزر یا وزن آزمایش، برای تعیین بازده آرد از گندم و یکنواخت بودن دانه‌ها و بنابراین کیفیت گندم استفاده می‌شود. این وزن، یکی از روش‌های ارزیابی خرید و درجه‌بندی گندم است. هرچه مقدار وزن هکتولیتزر گندم بیشتر باشد، مقدار ماده خشک و بازده آرد از گندم بیشتر می‌شود و با توجه به نوع گندم، فصل برداشت، دوره زمانی رشد و شرایط اکولوژیکی تغییر می‌کند.

تحلیل و آزمایش برای تعیین وزن هکتولیتزر در غلات، با تحلیل‌های فیزیکی در آزمایشگاه‌های معتبر انجام می‌شود و در این آزمایش، استانداردهای منتشر شده توسط سازمان‌های ملی و بین‌المللی اعمال می‌شوند.

در عمل، وزن هکتولیتزر از نظر آسیابان و استخراج آرد بسیار مهم است زیرا هرچه دانه درشت‌تر و پرت‌تر باشد، از نظر آسیابان آرد بیشتری خواهد داد. به همین دلیل، هرچه این وزن بیشتر باشد، آرد خوب بیشتری از آن استخراج می‌شود.



دستگاه سدیمانتاسیون (زلنی)

دستگاه سدیمانتاسیون 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 سدیمانتاسیون نرمال و هم سدیمانتاسیون 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 سدیمانتاسیون نرمال و انتظاری



دستگاه ترازوی رطوبت سنج

این دستگاه سریع و مطمئن برای ارزیابی محتوای رطوبت آرد گندم، آرد دانه های سایر غلات و یا هر نمونه ی پودری شکل می باشد.

در این دستگاه میزان رطوبت بر اساس درصد با دو رقم 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 صد در صد (آب خالص) قابل اندازه گیری است.

بازه ی زمانی از ۸۰ تا ۱۲۰ درجه سیلیسیوس قابل تنظیم است. دارای صفحه ی نمایش لمسی ۳,۵ اینچی و دقت یک هزارم گرم است همچنین قابلیت ذخیره اطلاعات و اتصال به کامپیوتر از طریق وای فای یا بلوتوث را دارد.



مشتریان ما

- اترک قزوین
- احمدزاده
- ارس مهر
- اطلس خوشه اراک
- اطهر مراغه
- البرز
- انوشیروان
- اهر کار
- اورین خوی
- ایثارگران قائن
- ایراندشت
- ایرانهشر
- ایلام
- آدمی
- آذر غله ماهدشت
- آردریزان
- آردینه
- آریاکار
- آشخانه
- بابرکت
- برادران مودودی
- بروجرد
- بنفشه بهشهر
- به پز خسروی
- بهبهان
- بهبود دهنده رازی
- بهبود دهنده وارنا
- بهشت
- بهمینیار
- بهنان قزوین
- بویین زهرا
- بیژن بجنورد
- بیسکویت گرجی
- پارس مینو
- پرورده شیراز
- تابان
- تعاونی ۲۱۳ قصر شیرین
- تک کرج
- تهران باختر
- توکل رفسنجان
- جهان ستاره آریا
- جوانه شوستر
- خرم ازنا
- خورشید دانه کرج
- دادلی شیراز
- دامغان
- دانه سا
- درخشان قم
- دکستروز پارس
- روانسر کرمانشاه
- زراعت الیگودرز
- زرین مشهد
- زیست آنزیم شیمی
- سامان اطلس صنعت
- سبوس سمنان
- ستاره اصفهان
- ستاره تهران
- ستاره مروارید کاسپین
- سرچشمه شاهرود
- سرو کرج
- سعادت یزد
- سفید ارمغان بجنورد
- سفید طوس
- سفید کاشمر
- سنبل گلستان
- سنبل ماهدشت
- سنبل مراغه
- سنبل مهاباد
- سنندج
- سهند سقز
- شمس آذر
- شهاب کیا
- شیاکوه
- صنایع آرد ورامین
- غنچه اصفهان
- فردوس اهر

- فسا
- فجر سنندج
- قدس رضوی
- کمیجان اراک
- کیار
- گرمسار
- گل آرد جیرفت
- گل آرد زاگرس
- گلستان زاوودی
- گلنام سقز
- گندم طلایی تهران
- گندم کوبان هری
- گندم نام(مهربان)
- گوهر میناب
- گیل آرد شاد
- گیلان خوشه
- مانا
- محمدی ارسنجان
- مراوه تپه
- مریانج کار همدان
- مشتری
- مطهر اسفراین
- مطیع شیروان
- ملایر
- مومنی ساری
- میثم طوس
- میهن
- نان اتکا
- نان سحر
- نشاسته الوند
- نقش رستم
- نکا
- نیک
- هرند
- هلیانه کرج
- همدان
- والس سبزوار
- وحدت
- وزیر
- ویثران
- مراکز و ارگان های دولتی
- اداره غله و خدمات بازرگانی:
- اراک
- البرز
- خراسان رضوی
- خراسان شمالی
- زنجان
- سنندج
- قزوین
- کردستان
- مازندران
- مرکزی
- منطقه ۲ گلستان
- منطقه ۵ مشهد
- نکا
- دانشگاه شاهد
- دانشگاه صنعتی اصفهان
- دانشگاه علوم پزشکی تهران
- دانشگاه علوم پزشکی کردستان
- دانشگاه علوم پزشکی یاسوج

فهرست

- ۱..... معرفی شرکت
- ۲..... دستگاه فالینگ نامبر
- ۳..... آسیاب آزمایشگاهی
- ۴..... دستگاه NIR
- ۵..... دستگاه آنالیز بافت
- ۶..... دستگاه اکستنسوگراف پلاس
- ۷..... دستگاه فارینوگراف
- ۸..... دستگاه گلوتن ایندکس
- ۹..... دستگاه گلوتن شوی
- ۱۰..... دستگاه خشک کن گلوتن
- ۱۱..... دستگاه هکتولیترسنج
- ۱۲..... دستگاه سدیمان تاسیون
- ۱۳..... دستگاه ترازوی رطوبت سنج
- ۱۴..... مشتریان ما



آرد آزما لیان

شرکت دانش بنیان مهندسی

☎ ۰۲۱_۷۷۴۹۰۷۲۵

☎ ۰۹۳۶۲۱۱۲۲۶۶

🏠 تهران، تهرانپارس

🌐 www.ardazma.com

✉ info@ardazma.com

📷 [ardazma](#)

📍 [ardazmalian](#)

♻️ [ardazma](#)

