

تولید تجهیزات آزمایشگاهی صنایع آرد و نان از سوی دانش‌بنیان‌ها

۱۴۰۳/۰۶/۲۴ - ۱۳:۰۸

یک شرکت دانش‌بنیان حوزه تجهیزات آزمایشگاهی، جهت تعیین مقدار گلوتن درون آرد یا گندم، اقدام به تولید دستگاه گلوتن شوی کرده است.

سید احمد حیدری، مدیرعامل این شرکت دانش‌بنیان با اشاره به اینکه این شرکت با تولید دستگاه‌های قیمت مناسب، ارائه مشاوره و خدمات پس از فروش، سبب ایجاد اشتغال در داخل کشور و جلوگیری از خروج ارز از کشور شده است، اظهار کرد: تاکنون به همت متخصصان شرکت ما، دستگاه‌های گلوتن شور، ایندکس گلوتن، خشک کن گلوتن، فالینگ نامبر، آسیاب آزمایشگاهی، میکروفیدر، آنالیز بافت، هکتولیت‌رنج و سدیمان‌تاسیون در زمینه صنایع آزمایشگاهی آرد بومی‌سازی و بازطراحی و به طور کامل ساخت ایران شده‌اند. به علاوه در سه سال گذشته، دستگاه‌های پیشرفته رئولوژی مانند اکستنسوگراف و فارینوگراف با فناوری پیشرفته و برمبنای هوش مصنوعی در شرکت طراحی و تولید شده‌اند.

وی خاطرنشان کرد: دستگاه آسیاب آزمایشگاهی یک تجهیز آزمایشگاهی است که معمولاً برای تجزیه و تحلیل و تهیه نمونه‌ها استفاده می‌شود. دستگاه آسیاب آزمایشگاهی اندازه ذرات را کاهش می‌دهد تا مواد صاف شود. تقریباً برای انجام تمام آزمایش‌ها بر روی آرد، ابتدا باید گندم را به طور کامل آسیاب کرد، بدون این که رطوبتش تغییر چندانی کند؛ بنابراین در این مسیر، به آسیابی ویژه با دور بالا نیاز است که قطعات درونی آن ضد سایش باشند.

مدیرعامل این شرکت دانش‌بنیان، سرعت بالا، قطعات ضد سایش، کیفیت مطلوب و صدای ناچیز را از مزیت‌های این آسیاب برشمرد و ادامه داد: همچنین جدا کردن گلوتن از آرد از جمله چالش‌های مهم در آزمایشگاه‌های آرد است و ما برای حل این چالش اقدام به ساخت دستگاه گلوتن شوی کردیم. جدا کردن گلوتن از آرد با شست‌وشوی نمونه انجام می‌شود؛ با این حال شست‌وشوی 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.

به نقل از معاونت علمی ریاست‌جمهوری، حیدری با اشاره به اینکه این دستگاه نه تنها کار شست‌وشو را در زمان و شرایط ثابت انجام می‌دهد، بلکه اجازه شست‌وشوی همزمان دو نمونه و جدا کردن گلوتن آنها را جهت صرفه‌جویی در وقت به کاربر می‌دهد، تصریح کرد: همچنین این دستگاه امکان تغییر پارامترهایی مانند زمان میکس و شست‌وشو را برمبنای نوع گندم به کاربر می‌دهد. این دستگاه در زمان حدود پنج دقیقه و با استفاده از 300 سی‌سی آب مقطر حاوی دو درصد نمک طعام، کار شست‌وشو را به شکل همزمان روی دو نمونه آرد انجام می‌دهد و گلوتن آنها را جدا می‌کند.

وی ادامه داد: پس 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.

کلیه حقوق متعلق به شبکه خبری صنایع غذایی ایران می باشد.