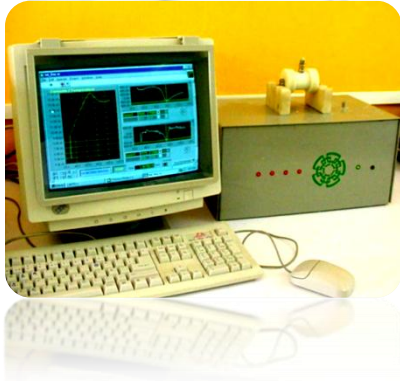


Gelatinización y temperatura de almidones

Método y equipo que permiten medir el grado y temperatura de gelatinización de los almidones de cereales y otros granos, así como sus propiedades térmicas y la de otros materiales que conducen electricidad. El aparato consiste en una cavidad de “Nylamin” con dos electrodos de Ni-Cu, donde la muestra en medio de los dos electrodos es monitoreada, permitiendo medir las propiedades de gelatinización.

VENTAJAS



- Puede utilizarse en cereales sin cocer o con almidones gelatinizados en forma de grano entero, molido y harinas.
- Puede extenderse a materiales o a la combinación de los que conducen electricidad.
- Es un método preciso, simple y de bajo costo.

APLICACIONES

Industria Alimentaria.

ESTADO DE LA TECNOLOGÍA

Lista para transferencia y comercialización.