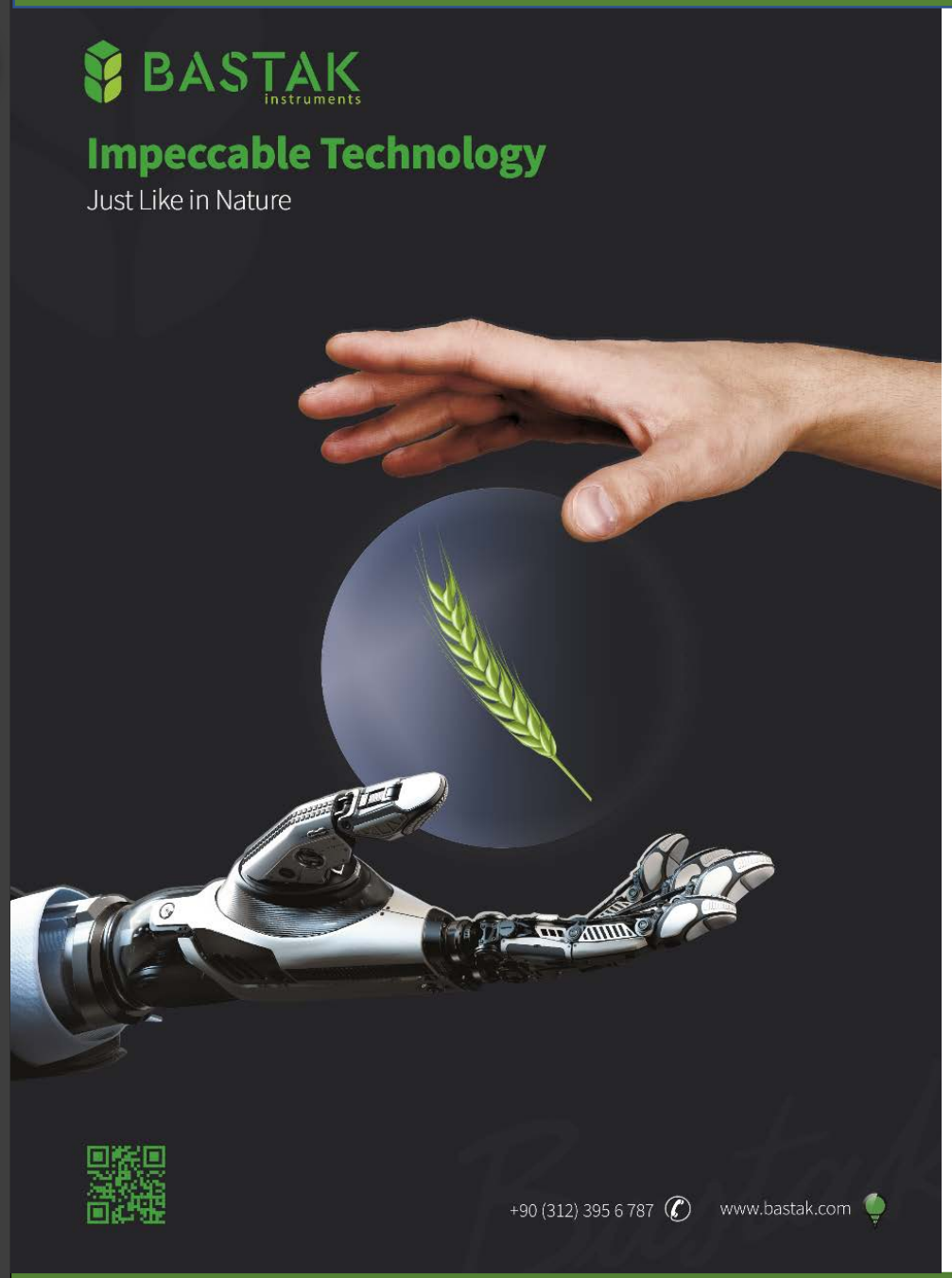


BASTAK GROUP

BASTAK instruments

BASTAK analytic

BASTAK laboratory

BASTAK energy

Empresa

Bastak Instruments fue establecida en 1999 por Zeki DEMIRTASOGLU y se comenzo por la producción de dispositivos para harina y control de calidad.

BASTAK
instruments

8500 m2 Factory

700 m2 Laboratory

More Than 100 Staff

BASTAK instruments

….desde 1999

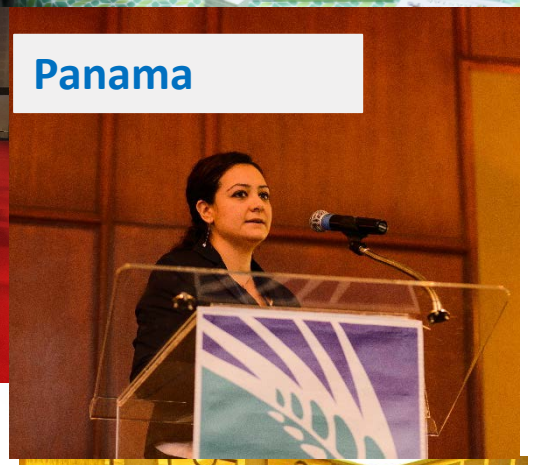
- Instrumentos de control de calidad de laboratorio
- Aditivos de Harina

Los Angeles

Guatemala

Colombia

Dubai



Panama

Indonesia

Turkey

Indonesia

Mas de 10000 instrumentos en mas de 80 paises

- Italia
- Iran
- Estados Unidos
- España
- Romania
- Belgica
- Inglaterra
- Francia
- Morocco
- China
- Argentina
- Chile
- El Salvador
- Honduras
- Dubai
- Armenia
- Nigeria
- Guatemala
- Ghana
- Polonia
- India
- Filipinas
- Thailandia
- Mexico
- Egipto
- Colombia

...

Equipos usandos en Analisis de Trigo y Harina

BASTAK instruments

Equipos de Analisis del Trigo

- Automatic Samplers.
- Hectoliter.
- Moisture Meter.
- NIR.

Equipos de Analisis de la Harina

- **Absograph.**
- **Resistograph.**
- Laboratory Mills.
- Falling Number.
- Sedimentation.
- Sieve Shaker (Sifter).
- Ash Furnace.
- NIR.
- Moisture Analyser.
- Gluten System.

Dispositivos de análisis de MASA.

Análisis Reológico.

- Absograph.
- Resistograph.

ABSOGRAPH 500

BASTAK instruments

venn

Absograph

NORMA:

El instrumento amasa la harina mediante el uso de dos aspas giratorias, la resistencia de la masa se opone al movimiento de las aspas, esta resistencia se medirá con una herramienta de análisis sísmico preciso y luego un software interpretara los datos entrantes, en un cuadro gráfico para que sean fáciles de analizar y comprender.

Absograph

Este equipo permite conocer la calidad de la harina, midiendo las cualidades en la masa mientras se realiza el amasado y aporta información sobre el procesamiento óptimo de la harina durante la producción.

Aplicaciones:

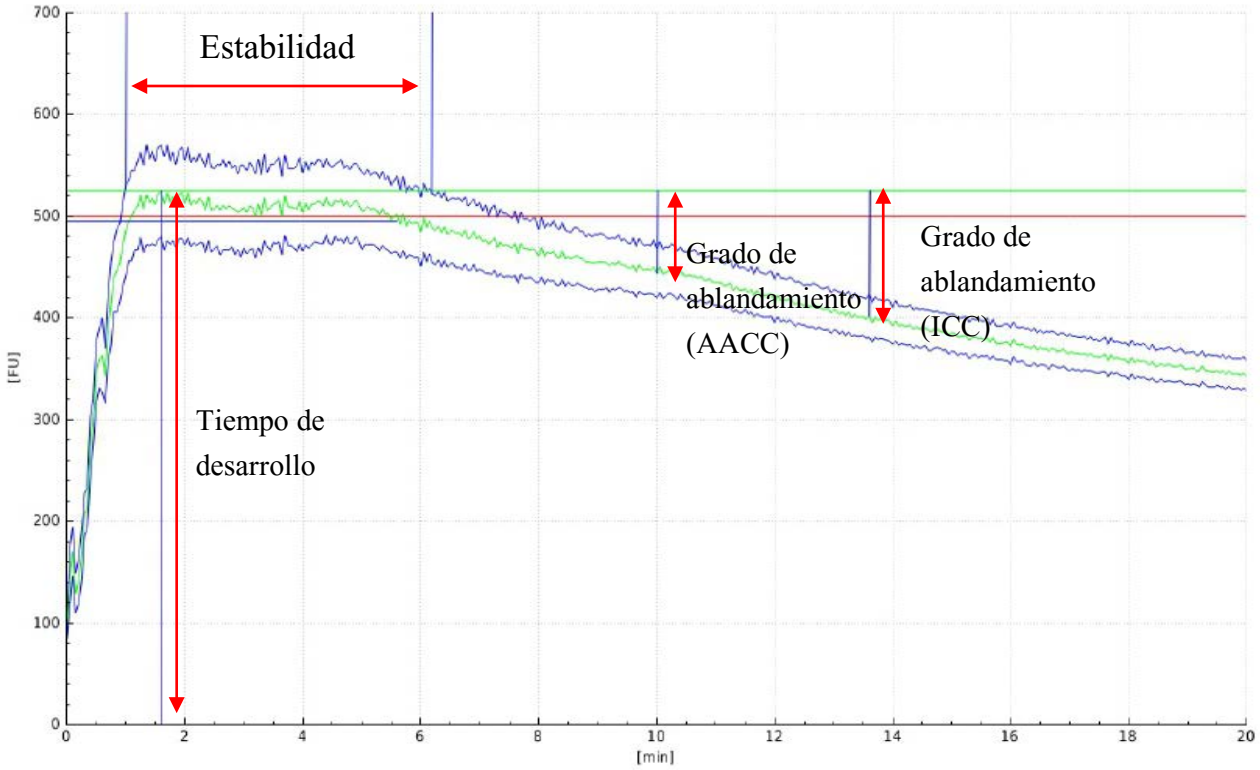
- Granos
- Harina
- Gluten
- Productos de pasta
- Masa
- Almidón

Absograph

Resultados que puede indicar el instrumento:

- Harina Absorción de agua.
- Viscosidad de la masa.
- Masa constante y estabilidad.
- Tiempo de evolución de la masa.
- Ablandamiento de masa.
- Comportamiento de hornear.
- Índice de gluten.

Absograph



- Si el gluten es lo suficientemente fuerte, la estabilidad en el gráfico es más larga.

Absograph

- Proporciona información sobre las propiedades de la harina, si es adecuada para pan, pasta, galletas.
- Tiene una capacidad de mezcla de masa estándar de 300 gr.
- Se pueden guardar los resultados como archivo PDF
- Prepara la muestra de masa para la prueba resistografa.

RESISTOGRAPH 500

Resistograph

NORMA:

La masa debe ser creada en el Absogarph y luego redondeada y estirada por medio del Resistograph, esta será puesta en la cámara de fermentación en el Resistograph por un cierto tiempo a una cierta temperatura y usando el gancho del Resistograph la masa será puesta bajo la prueba de resistencia hasta que se rasgue, la resistencia será medida por las últimas y más sensibles tecnologías y convertida en una tabla gráfica, para determinar la energía de la masa.

Resistograph

BASTAK instruments

USO PRINCIPAL:

- Realizar pruebas en la masa para lograr los mejores resultados de estiramiento.

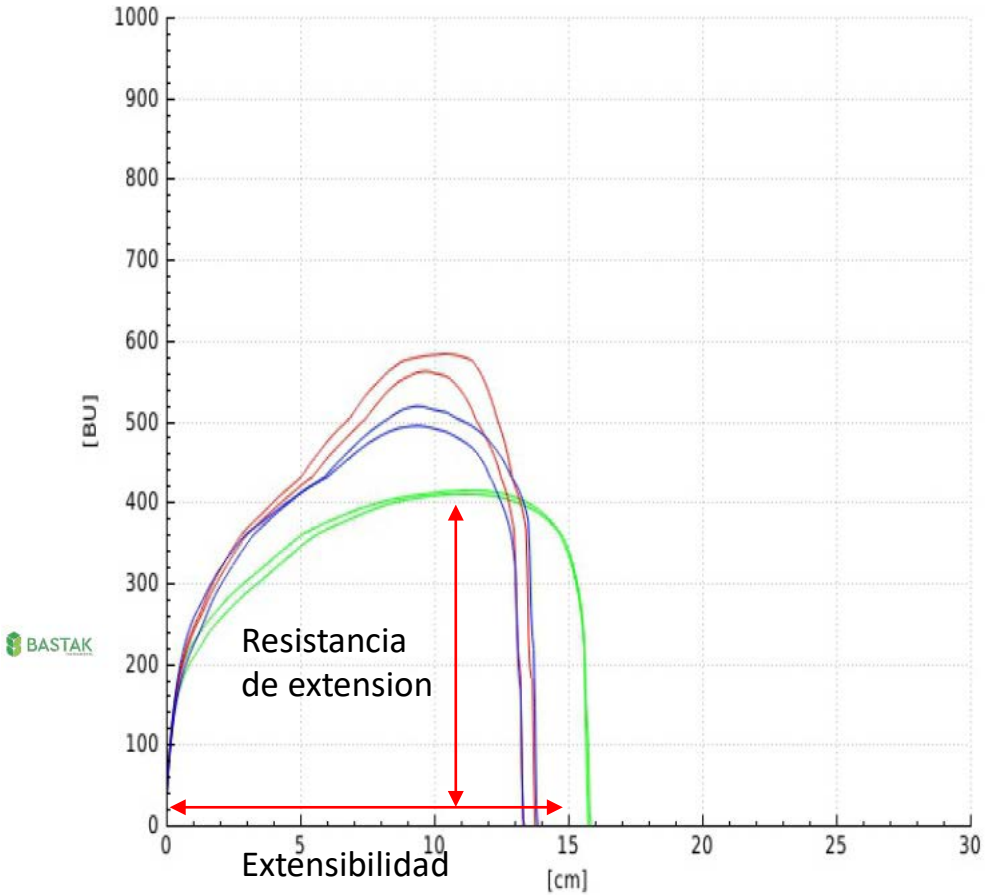
- Se puede determinar la información sobre las propiedades reológicas de la masa y por lo tanto, los resultados posteriores del horneado.

- Reconocer y determinar los efectos de los aditivos de harina y adaptar de manera flexible los métodos cortos a su aplicación particular.

Resistograph

- Detecta las propiedades reológicas de la harina para obtener productos de panadería ideales.
- Ayuda a determinar la influencia y las tasas de aditivos de harina.
- Ahorra tiempo al usuario con 4 salas de fermentación.

Resistograph



BASTAK Resistograph

Evaluation of sample:	614ULUSOY 221019		
Date:	22.10.2019		
Operator:	BSTK		
Test after 45/90/135 Minutes			
Waterabsorption:	56.300 %		
Providing Time [min]:	45	90	135
Energy [cmý]	95	118	114
Resistance to Extension [BU]:	286	384	408
Extensibility [mm]:	165	157	150
Maximum [BU]:	413	557	563
Ratio number:	1.7	2.4	2.7
Ratio number (max):	2.5	3.5	3.8
Remarks:			

Brinda información sobre la resistencia a la extensión, la extensibilidad de la masa.

Resistograph

Al final de la prueba se pueden obtener los siguientes datos:

- Viscoelasticidad.
- Actividad de las enzimas.
- Brotación.
- Estabilidad de la masa.

Sampling Probe 10000

Sampling Probe 10500

Sample Divider 13000

Hectoliter 7000 & Nilemaliter 7500

Sample Cleaner 13500

Moisture Meter 16000

Roller Mill 4500

Semolina Mill 4500s

Hammer Mill Smart 1900

Hammer Mill 1900

Roller Mill 4000

Volume Meter 13300

Amylase Enzyme Meter 5100

Enzyme Meter 5000

Gluten System (6100-2100-2500)

Sedimentation Device 3100

Ash Furnace 12000

Lab Sifter 8000

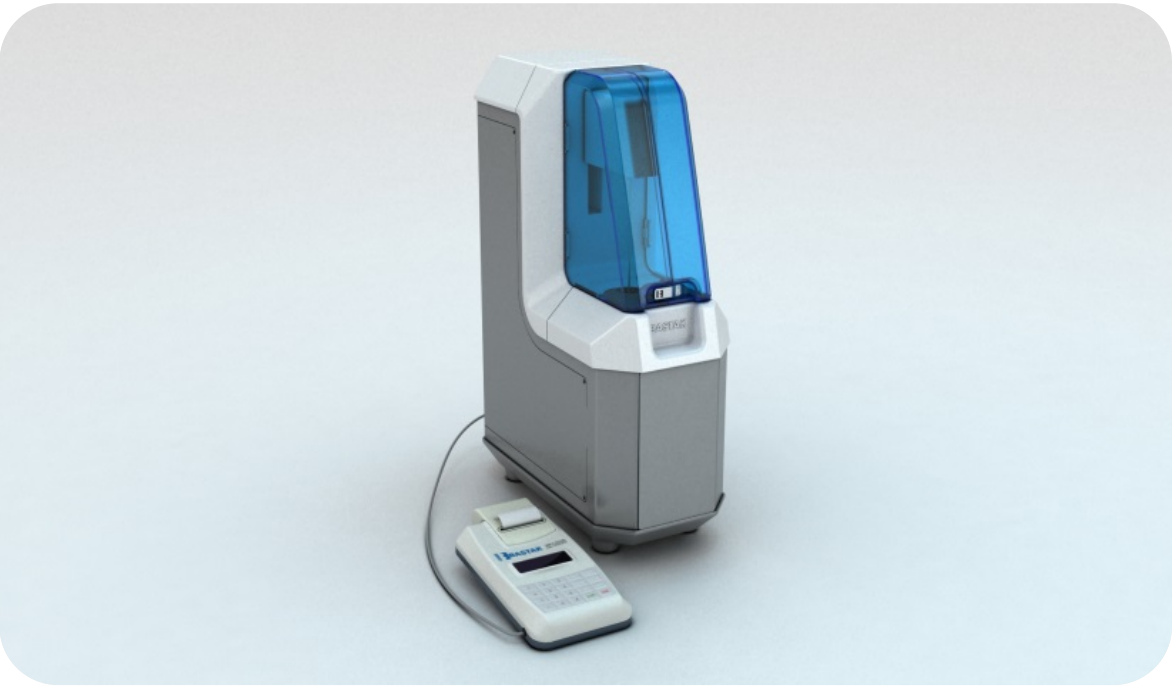
Absograph

Nir Grain Analyzer DA-9000

Resistograph

BASTAK instruments

Gluten Washer 6200



Alpha Amilaze Enzymes Meter

MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCION DE PARTE DE EL EQUIPO DE BASTAK.