

Nhu cầu đặc biệt trong các ứng dụng làm bánh



Nướng bánh mì liên quan đến nhiệt độ cao và độ ẩm. Để đạt được kết quả tối ưu, quá trình nướng phải được theo dõi và kiểm soát cẩn thận.

Việc đo độ ẩm trong nhiều quá trình nướng và sấy ở nhiệt độ cao đòi hỏi các dụng cụ đặc biệt không chỉ có tính ổn định, độ tin cậy và độ chính xác mà còn bởi tính dễ sử dụng và tính linh hoạt của cấu hình. Đầu dò nhiệt độ và điểm sương Vaisala DRYCAP® DMP6 đáp ứng các yêu cầu này. Khi được cấu hình theo thông số kỹ thuật của khách hàng, nó có thể được sử dụng an toàn ở nhiệt độ lên đến 350 ° C.

Trong nhiều quy trình nướng và sấy ở nhiệt độ cao, việc đạt được các điều kiện thích hợp tạo nên sự khác biệt giữa thực phẩm chất lượng tốt và kém hơn. Ví dụ, các ứng dụng như nướng bánh mì hoặc sản xuất ngũ cốc, phải có mức độ ẩm được kiểm soát cẩn thận trong máy sấy và lò nướng để giữ chất lượng và sản lượng cao. Để duy trì độ ẩm trong giới hạn chấp nhận được, trước tiên phải đo độ ẩm của không khí trong quá trình. Sự kết hợp giữa nhiệt độ cao, lên đến 350 ° C (662 ° F) và độ ẩm cao đặt ra những thách thức đặc biệt cho thiết bị đo lường. Rất ít thiết bị có thể tồn tại trong những điều kiện này.

Kiểm soát độ ẩm đảm bảo bánh quy giòn chất lượng cao

Một ví dụ về quy trình sản xuất thực phẩm mà độ ẩm thích hợp trong không khí xung quanh là cần thiết là trong sản xuất bánh quy giòn. Bánh quy được làm khô trong ba giai đoạn khác nhau, trong đó nhiệt độ thay đổi từ 150 đến 300 ° C (302... 572 ° F) và độ ẩm từ cao xuống thấp. Nếu không khí xung quanh có quá nhiều hơi ẩm, bánh quy sẽ giữ được độ ẩm tự do cao và sẽ không bị nứt như bình thường. Hàm lượng nước cao cũng có nghĩa là bánh quy giòn dễ hư hỏng hơn và năng suất sản xuất vẫn thấp. Mặt khác, nếu

không khí quá khô, bề mặt của bánh quy có thể khô quá nhanh và giữ độ ẩm tự do bên trong - hoặc sản phẩm có thể trở nên quá khô và giòn. Làm khô sản phẩm quá nhiều cũng gây lãng phí năng lượng sưởi ấm. Trong cả hai trường hợp, màu sắc và hương vị của bánh quy bị ảnh hưởng và năng suất sản phẩm kém. Các tác động tương tự cũng xảy ra trong việc nướng bánh mì và bánh quy cũng như trong sản xuất ngũ cốc và đồ ăn nhẹ. Ngay cả trong các quy trình như rang, độ ẩm xung quanh cũng thay đổi sản phẩm cuối cùng.

DMP6 giữ mát ở 350 ° C

Vaisala DRYCAP® Dewpoint được thiết kế đặc biệt cho các ứng dụng có cả nhiệt độ cao và độ ẩm cao, và bộ làm mát là một tính năng tiêu chuẩn. Cảm biến có thể được đặt trực tiếp ở nhiệt độ cao mà không ảnh hưởng đến độ chính xác hoặc độ ổn định của phép đo.

DMP6 có chức năng tự động hiệu chuẩn độ đo, tự nó thực hiện hiệu chuẩn và điều chỉnh trong khi quá trình đo đang chạy. Tất cả các chỉnh sửa, nếu có, cũng được chạy tự động, cho phép các hoạt động của bạn chạy mà không bị gián đoạn.

Đọc thêm về DMP6 trên trang web của chúng tôi

<http://vaisala.ansvietnam.com/san-pham/dmp6-dau-do-do-do-diem-suon-g.html>