



# Muehlenchemie

makes good flours even better

## VoluMax

### zur Bestimmung des Gebäckvolumens

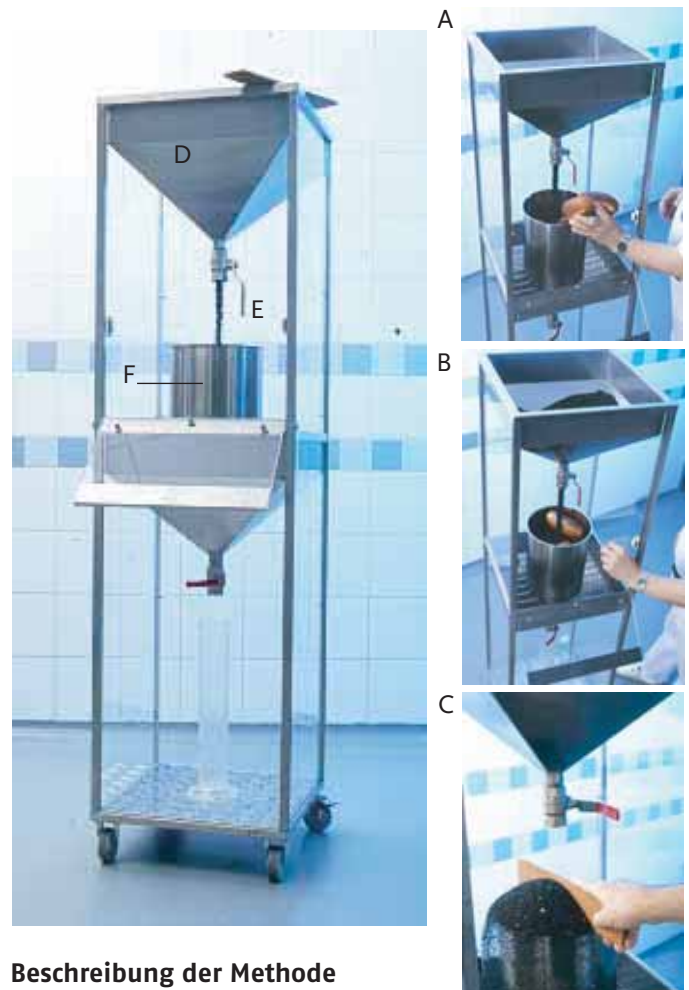
Das Volumen von Gebäcken ist in vielen Fällen der primäre Qualitätsaspekt bei der Kaufentscheidung. Erst danach rangieren Krumenweichheit, Geschmack und Frischhaltung. Aus diesem Grund ist die Optimierung des Backvolumens durch Verfahrensoptimierung und Zusätze sowie seine genaue Messung von großer Bedeutung für Produktentwicklung und Produktion.

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung mit der Optimierung von Volumenausbeuten der verschiedensten Backanwendungen haben wir eine einfache Apparatur entwickelt, die vielerlei Anforderungen erfüllt:

- Die Volumenbestimmung mit dem VoluMax ist schnell
- die Handhabung ist einfach und sicher
- die Ergebnisse sind gut reproduzierbar
- es können sehr unterschiedliche Gebäcke gemessen werden
- leicht transportierbar
- optisch ansprechend
- die Apparatur ist einfach zu reinigen
- der Wartungsaufwand ist minimal, da kaum bewegliche und keine elektrischen oder elektronischen Teile enthalten sind
- robuste Technik
- Reparaturen sind mit einfachsten Mitteln schnell durchzuführen

Die Standardausstattung eignet sich für Gebäcke nahezu beliebiger Form mit Abmessungen bis ca. 28 x 20 cm und einem Volumen bis etwa 5 Liter. Durch andere Behälter lässt sich dieser Bereich leicht erweitern. Eine externe Kalibrierung der Behälter ist nicht notwendig.

Eine Einzelmessung lässt sich – abhängig vom Gebäckvolumen – in ungefähr 2 Minuten durchführen.



### Beschreibung der Methode

#### Kalibrierung (einmal täglich)

Leeren Behälter (A) mit Messmaterial (B) füllen, überstehendes Material mit Brett (C) abstreifen und beiseite nehmen. Es wird für diesen Tag nicht mehr gebraucht.

#### Messung

- Messmaterial nach Kalibrierung in Trichter (D) geben.
- Messzylinder (F) in den Auffangbereich unter dem Behälter stellen.
- Gebäck in Behälter (A) geben. Es sollte vollständig unter dem Behälterrand verschwinden, ggf. zerschneiden.
- Behälter in Apparatur stellen.
- Hahn (E) öffnen und Messmaterial vollständig auslaufen lassen.
- Überstehendes Material mit Brett (C) abstreifen.
- Volumen vom Messzylinder (F) ablesen.
- Behälter und Messzylinder in Trichter leeren.