



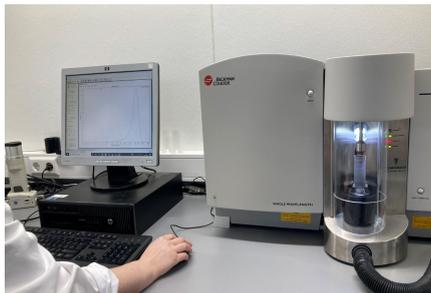
# ANALYSER, TESTER, ACCOMPAGNER ET PROPOSER DES SOLUTIONS ADAPTÉES

L'analyse de vos farines : l'assurance de la qualité d'un bon produit

## L'IMPORTANCE DE BIEN CONNAÎTRE SES FARINES

Votre produit est unique du fait de l'assemblage de vos matières premières et la spécificité de votre process. Il est donc primordial de bien comprendre votre farine, recette... pour vous aider dans l'optimisation de vos produits. En effet, la qualité et la quantité des composants de la farine (eau, cendres, protéines, ...) ont une incidence sur la panification du pétrissage jusqu'à la cuisson. Ainsi AB Mauri propose en plus des produits issus de sa gamme ou des Produits Sur Mesure, des analyses et des essais vous permettant de mieux maîtriser votre farine.

## AB MAURI, DES ÉQUIPEMENTS DE POINTE POUR DES ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES DE VOS FARINES



Mesure de la granulométrie des farines (**Beckman Coulter**)

- Granulométrie de la farine par technique lazer (particule size analyser)

Mesure des caractéristiques de l'amidon des farines (**RVA**)

- Qualité des amidons
- Teneur en amidons endommagés
- Temps de chute de Hagberg

Mesure des caractéristiques visco-élastiques des farines (**alvéographe et farinographe**)

- Force boulangère
- Ténacité et extensibilité
- Teneur en protéines
- Absorption d'eau
- Qualification de la viscoélasticité
- Définition du temps de pétrissage



## AB MAURI, UNE EXPERTISE DE LA PANIFICATION POUR VOUS APPORTER UNE SOLUTION PERSONNALISÉE



L'usine de Dordrecht (Pays-Bas) siège de AB Mauri BeNeFra possède également un baking center qui permet de réaliser des essais de panifications spécifiques à votre application. Toutes ces analyses et ces tests nous permettent de mieux vous accompagner, vous conseiller et vous proposer des produits sur mesure adaptés. Soumettez-nous vos besoins et nous saurons vous proposer des solutions sur mesure.

**AB | MAURI**