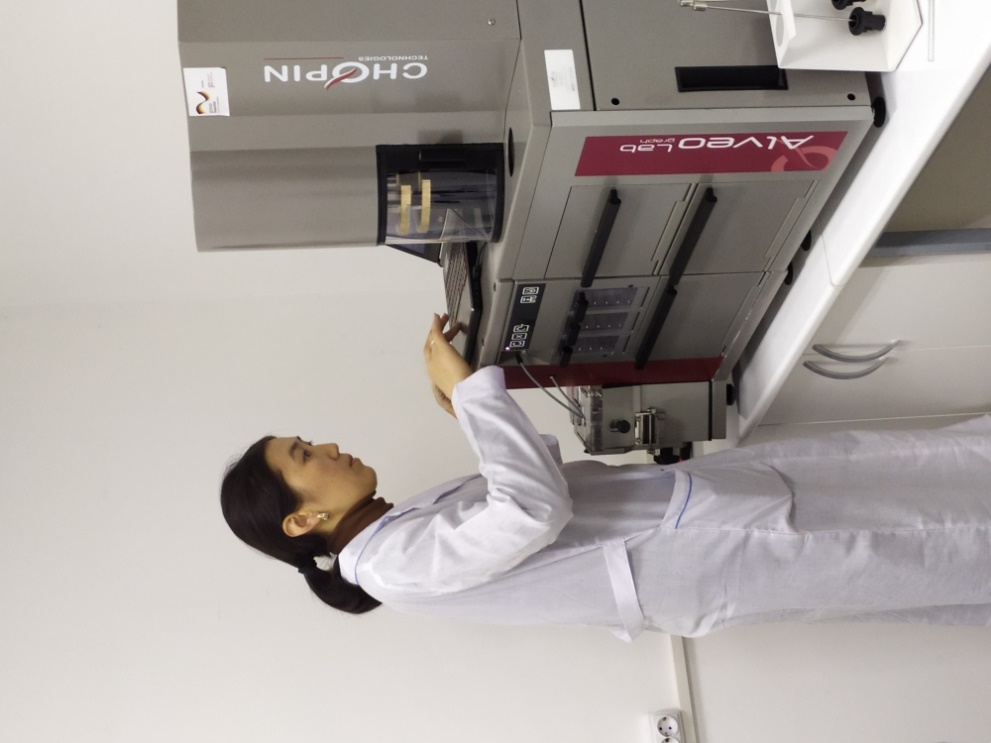
Центр трансфера технологий, образования и предпринимательства объявляет о запуске сервисной услуги по анализу качества и реологических свойств муки на базе УПЦ «Технолог» КГТУ им. И. Раззакова.



Это был долгий и сложный путь, в ходе которого в УПЦ «Технолог» при поддержке проекта GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» был установлен лабораторный и производственный комплекс, а также были обучены преподаватели университета и технологи мукомольных предприятий.



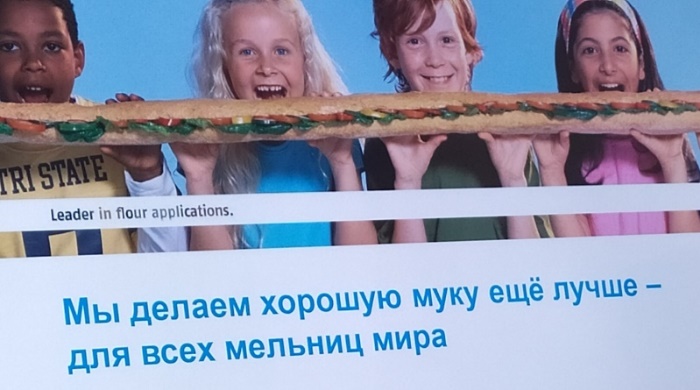


Организованы и налажены партнерские отношения с технологическим центром Muhlenchemie (Казахстан, г. Алматы). Апробирована линейка улучшителей муки, ферментов, витаминных и минеральных премиксов, эмульгаторов.



Мы изучили возможности применения мучных смесей: концентратов для производства готовых мучных смесей, составления индивидуальных рецептур, функциональных добавок для улучшения свойств продукции и готовы предложить различные технологические решения, основанные на анализе свойств муки и экспериментальных выпечках продуктов.

Вместе мы сделаем муку лучше.



Мы предлагаем следующие услуги:

* **Измерение характеристик теста во время замеса, а также качество крахмала и белка.**
* **Измерение прочности, растяжимости, эластичности и прочности теста при выпекании.**

Для мукомолов:

* Оптимизация пшеничных и мучных смесей
* Адаптация муки для конечного использования путем точного дозирования добавок
* Анализ различных потоков мукомольных заводов
* Оценка воздействия поврежденного крахмала
* Определения влияния добавок и улучшителей на качество муки, а также её оптимизации,
* Контроль муки с различных вальцовых станков,

Для пекарей:

* Проверка соответствия поставляемой муки
* Изучение реологического поведения богатой клетчаткой муки
* Разработка безглютеновых продуктов
* Изучение формул из цельной пшеницы
* Испытания новых смесей,
* Оптимизации добавок и рецептур.

Центр трансфера технологий, образования и предпринимательства <https://kstu.kg/centry/zagolovok-po-umolchaniju>