

Manuale Software **FREEZY PLUS**

Diego Celotto

MANUALE SOFTWARE "FREEZY PLUS"

INSTALLAZIONE

Creare una nuova directory sul PC e copiare in essa tutti i files di **FREEZY PLUS** contenuti nella chiavetta usb in dotazione, dalle directory 32BIT e 64BIT.

AVVIO

Disabilitare l'antivirus del PC (crea incompatibilità di sistema), inserire la key di protezione nella porta USB, **ATTIVARE LE MACRO in EXCEL** e, dalla directory dove è installato **FREEZY PLUS**, eseguire il file **FREEZY_PLUS.EXE**

Oppure, avviare il software direttamente dalla chiavetta usb (32 o 64 BIT) cliccando sul file **FREEZY_PLUS.EXE**.

PAGINA FORMULA

In questa pagina è possibile, una volta terminati gli inserimenti di Ingredienti e Quantità della Ricetta, e l'INPUT di Overrun e Temperatura del Gelato, ottenere la più completa Analisi di un Gelato.

INPUT

Posizionarsi sulle voci **Overrun** e **Temperatura**, in corrispondenza di  digitare i valori scelti e premere Invio.

1. Inserimento e Cancellazione del Nome del Gelato

Per l'**Inserimento**, posizionarsi sulla scritta **GELATO**, digitare il nome scelto e premere Invio.

Per la **Cancellazione** posizionarsi sul Nome digitato e premere Canc.

2. Inserimento e Cancellazione di un Ingrediente della Ricetta

Per l'**Inserimento**, posizionarsi su una riga numerata 1, 2, 3, ecc., cliccare su essa, scorrere la lista degli Ingredienti, posizionarsi sull'Ingrediente scelto e premere Invio. Se la lista degli Ingredienti è molto lunga, può essere digitata anche la sola iniziale dell'Ingrediente da scegliere: la lista presenterà solo gli Ingredienti che avranno come iniziale la lettera scelta. Poi, scorrere la lista degli Ingredienti presentati, posizionarsi sull'Ingrediente scelto e premere Invio.

Per la **Cancellazione** posizionarsi sull'Ingrediente scelto e premere Canc.

Oppure, in corrispondenza dell'Ingrediente scelto, cliccare su 



In questo caso sarà anche cancellata la Quantità dell'Ingrediente scelto.

3. Inserimento e Cancellazione della Quantità di un Ingrediente


Per l'**Inserimento**, posizionarsi su una riga della colonna **g** corrispondente a un Ingrediente, digitare il valore scelto e premere Invio.


Per la **Cancellazione**, posizionarsi sulla Quantità digitata e premere Canc.

4. Inserimento della Quantità Totale della Ricetta

Posizionarsi su **1000** della colonna **kg**, in corrispondenza di  digitare il valore scelto e premere Invio. Cliccare, poi, su 

5. Archiviazione / Richiamo di una Ricetta


Cliccando su  si apre una finestra dove è possibile archiviare la Ricetta con il nome scelto. La Ricetta è archiviata nella directory da dove è stato avviato **FREEZY PLUS** in un file con estensione **.DAT** (importante!).

Cliccando, poi, su  è possibile richiamare le Ricette in archivio attraverso questa finestra:




- a) cliccare sulla casella evidenziata (il quadratino "...", a destra);
- b) posizionarsi nella directory dove è installato **FREEZY PLUS**;
- c) evidenziare il file **.DAT** da richiamare;
- d) cliccare, infine, su **Import**.

6. Archiviazione di una Ricetta nel DataBase Ingredienti

Cliccando su  è possibile archiviare, in automatico, la Ricetta formulata come Ingrediente/Semilavorato nel DataBase **FDATA1.XLS**.

Per l'aggiornamento del DataBase cliccare, poi, su 

7. Ingrandimento dello schermo

Cliccando su  si ottiene l'ingrandimento (125% e 150%) o il ripristino dello schermo alle dimensioni di partenza (100%).

8. Stampa Ricetta

Formulata la Ricetta, accendere la stampante e cliccare su




9. Stampa Analisi

Formulata la Ricetta, accendere la stampante e cliccare su



10. Cancellazione dei dati inseriti

Per la cancellazione di tutti i dati cliccare su 

Questa operazione ripristina i valori iniziali della Ricetta relativi a:


- **Overrun** = 35,00 %
- **Temperatura Gelato** = -13,00 °C

E il valore finale della colonna **kg** a 1000.

11. Calcolatrice

Per attivare la calcolatrice di Windows cliccare su 

12. Uscita da FREEZY PLUS

Cliccare su 

13. Inserimento di un nuovo Ingrediente nel DataBase

A) METODO DIRETTO

Se si vuole inserire un nuovo Ingrediente nel DataBase di **FREEZY PLUS**, di cui si conoscono i suoi dati di Zuccheri, Grassi, Proteine, Solidi Totali, Saccarosio Equivalente, Dolcezza e Lattosio, aprire il file **FDATA1.XLS**

Posizionarsi nell'ultima riga della colonna Ingrediente (vuota), o in una qualsiasi altra riga vuota.

Inserire il nome del nuovo Ingrediente e i valori dei parametri richiesti (Zuccheri, Grassi, Proteine, Solidi Totali, Saccarosio Equivalente, Dolcezza e Lattosio).


Cliccare, infine, su 

B) METODO INDIRETTO


Se si vuole inserire un nuovo Ingrediente nel DataBase di **FREEZY PLUS** (FDATA1.XLS), di cui si conosce **solo** la composizione (Ingredienti e Quantità), si opera come se si dovesse formulare una nuova Ricetta.

Inserire, quindi, tutte le componenti dell'Ingrediente e le relative Quantità.

Poi, posizionarsi sulla scritta **GELATO**, digitare il nome del nuovo Ingrediente e premere Invio.

Cliccare, infine, su 

PAGINA CONGELAMENTO

In questa pagina è possibile visualizzare tutti i **DATI di Congelamento** della Ricetta in esame (% di Ghiaccio, Asciuttezza e Indice di Creosità) a diverse Temperature (per la stampa cliccare su ).

Inoltre, la **Curva di Congelamento del Gelato**: Ghiaccio (%) vs Temperatura (°C) (per la stampa cliccare su ).

PAGINE EQ/DB

Sono pagine riservate al Software.

Non rimuovere, modificare o altro a queste pagine, pena il malfunzionamento di **FREEZY PLUS**.

DEFINIZIONI

INPUT

- **Overrun (%)** = l'Aria incorporata dal Gelato durante il processo di mantecazione
- **Temperatura Gelato (°C)** = la Temperatura che presenta il Gelato in analisi

ANALISI STRUTTURALE

- **Punto di Congelamento (°C)** = la Temperatura a cui il Gelato comincia a congelare e presenta i primi cristalli di Ghiaccio
- **Ghiaccio (%)** = la percentuale assoluta di Ghiaccio presente nel Gelato, a una data Temperatura
- **Asciuttezza (%)** = la percentuale di Ghiaccio presente nel Gelato rispetto all'Acqua Totale (Ghiaccio/Acqua Totale *100)
- **Indice di Cremosità** = il valore di Cremosità del Gelato, a una data Temperatura e Overrun

ANALISI NUTRIZIONALE

- **Zuccheri (%)** = la percentuale totale degli Zuccheri presenti nel Gelato
- **Grassi (%)** = la percentuale totale dei Grassi presenti nel Gelato
- **Proteine (%)** = la percentuale totale delle Proteine presenti nel Gelato
- **Solidi Totali (%)** = la percentuale totale dei Solidi Totali presenti nel Gelato
- **Acqua Libera (%)** = la percentuale di Acqua senza legami con gli Ingredienti del Gelato (in forma solida al di sotto del Punto di Congelamento)
- **Acqua Legata (%)** = la percentuale di Acqua legata agli Ingredienti del Gelato (in forma liquida al di sotto del Punto di Congelamento)

ANALISI SENSORIALE

- **Freddezza** = il valore della sensazione di freddo del Gelato, a una data Temperatura e Overrun
- **Energia di Congelamento ΔQ (kJ)** = l'Energia occorrente per il congelamento di una quantità totale di Mix da una Temperatura iniziale di +5°C fino a raggiungere la Temperatura che presenta il Gelato in analisi
- **Dolcezza Relativa (DR)** = la Dolcezza matematica del Gelato, calcolata dagli Ingredienti della Ricetta, relativa alla Dolcezza del Saccarosio (= 100)

- **Dolcezza Percepita** = la Dolcezza effettiva del Gelato, calcolata dagli Ingredienti della Ricetta, a una data Temperatura e Overrun
- **Quantità Aroma (%)** = la quantità di caratterizzante utilizzata nel Gelato (pasta, succo, polvere, ecc.)
- **Intensità** = la quantità di caratterizzante percepita nel Gelato

VALORI INDICATIVI PER UN GELATO STRUTTURATO

- Punto di Congelamento	°C	-2,75 ÷ -3,25
- Ghiaccio	%	48 ÷ 52
- Asciuttezza	%	78 ÷ 82
- Indice di Cremosità		58 ÷ 62
- Freddezza		48 ÷ 52
- Dolcezza Percepita		10 ÷ 16
- Sabbiosità		< 80

REQUISITI DI SISTEMA

- Microsoft **Windows 2000/NT/XP/Vista/7/8.1/10/11** (32/64 BIT)
- Microsoft **Office Excel 2003/2007/2010** e Successivi
- 1 Porta USB
- Stampante (opzionale)
- Diritti di Amministratore

ASSISTENZA TECNICA

Internet: <http://www.articagel.it>

E-mail: articagel@libero.it

WhatsApp: 346 7083 968



LICENZA SOFTWARE “FREEZY PLUS”

Usi consentiti

Utilizzare una sola copia del software.

Usi vietati

Utilizzare il software per scopi commerciali.

Utilizzare il software in rete o in condivisione con altri utenti.

Utilizzare il software in un PC controllato da remoto.

Copiare, alterare, modificare o riadattare il software.

Decompilare, disassemblare o incorporare il software in altro software e/o strumentazione.

Rivendere, noleggiare o regalare il software.

Diritti

Tutti i diritti relativi al software e alla documentazione accessoria sono di titolarità del Dr Diego Celotto o dei suoi legali rappresentanti, e sono protetti dalla legge sul diritto d'autore (**D.L. 206/2005** e succ.), dalle altre legislazioni applicabili in materia e dalle norme dei trattati internazionali.

Limitazione di Responsabilità

Il Produttore non garantisce, né espressamente né implicitamente, la qualità, le prestazioni, la commerciabilità o l'idoneità a scopi particolari del software e/o della documentazione allegata.

In nessun caso il Produttore sarà responsabile per qualsiasi danno diretto, indiretto, particolare, accidentale o consequenziale derivante dall'uso del software e/o della documentazione, anche qualora il Produttore o un legale rappresentante dello stesso sia stato informato della possibilità di tali danni.

In nessun caso la responsabilità del Produttore potrà eccedere l'ammontare della somma pagata dal cliente per il software, ad esclusione delle spese di trasporto e accessorie.

L'utilizzo di “FREEZY PLUS” implica l'accettazione delle indicazioni riportate.