

Анализ текстуры молочной продукции

Анализаторы текстуры компании FoodTechCorporation (США) широко используются для исследования и контроля качества продуктов молочной промышленности.

Примеры тестирований:

Твердость: масло, маргарин, мороженое

Устойчивость: майонез, сливки, йогурт, молочные пудинг

Мягкость: масло, жиры

Режущая сила: масло, маргарин, сыр

Восстановление: жиры, спреды

Растяжимость: плавленый сыр

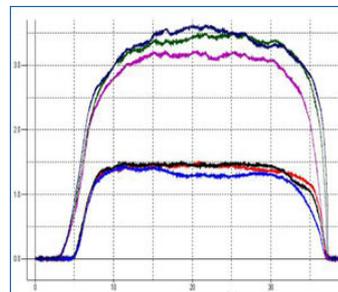
Упругость: сыр

Сила тягучести: молочные десерты



Определение твердости масла, маргарина, сыра

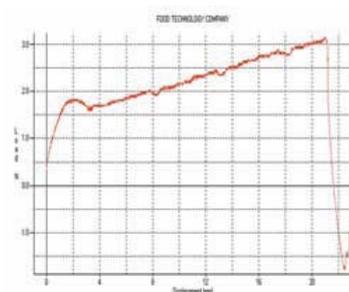
Проволочный нож, диаметром 0,3 мм, помещенный в жесткую раму, шириной 80 мм используется для тестирования образцов на твердость ISO 16305:2005 (Твердость масла, маргарина, сыра).



Пример тестирования масла на твердость

Определение растекаемости масла, маргарина, спредов

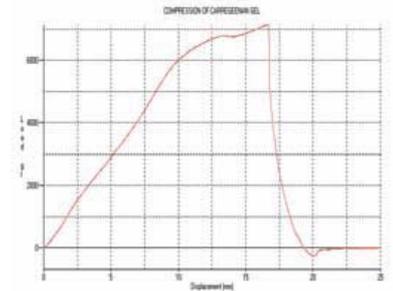
Насадка состоит из конусного пробника с углом 15-90°. При тестировании пробник равномерно погружается в образец. Легкость погружения соответствует степени растекаемости образца.



Пример тестирования маргарина на растекаемость

Определение твердости поверхности сыра мягких сортов

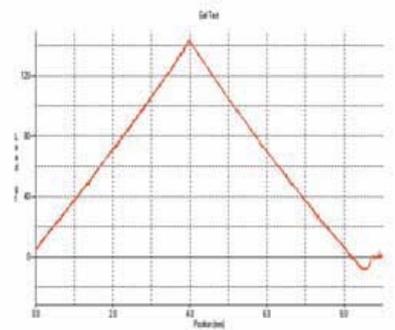
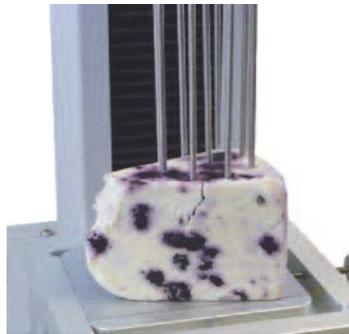
Сферические (шарообразные) пробники используются для определения твердости поверхности сыра мягких сортов.



Пример тестирования твердости поверхности сыра

Определение плотности и твердости продуктов, неоднородных по составу

Пробник состоит из девяти стальных игл и предназначен для тестирования желеобразных и гомогенизированных продуктов, а также продуктов, неоднородных по составу (мороженое, мягкие сыры).

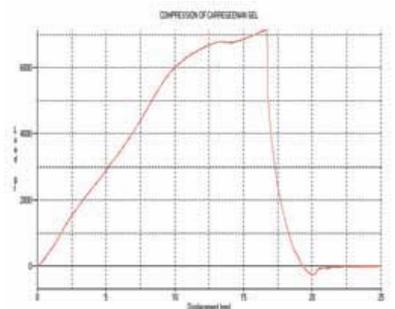
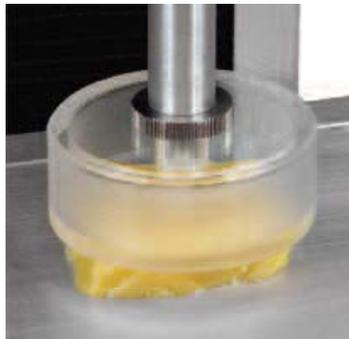


Пример тестирования желатина

Определение мягкости, эластичности, силы прямого сжатия

Компрессионные плиты используются для определения мягкости и эластичности сыра, масла, желеобразных продуктов, способных к восстановлению первоначальной формы после воздействия нагрузки.

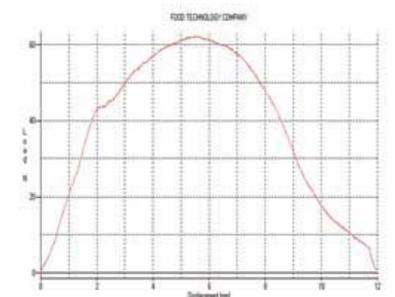
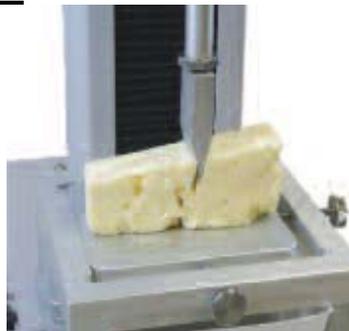
Также подходят для тестирования яиц на прочность.



Пример тестирования желе на эластичность

Определение хрупкости, ломкости сыра

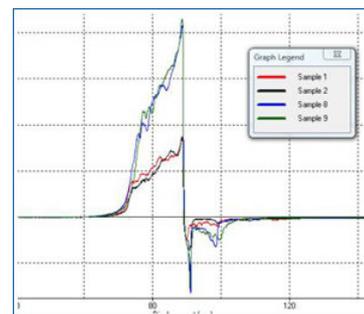
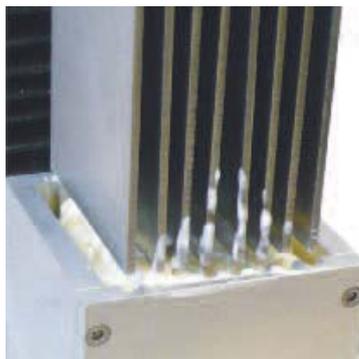
Клинообразная насадка предназначена для оценки переломов сыра твердых сортов.



Пример тестирования сыра на разлом

Определение мягкости зерненного творога

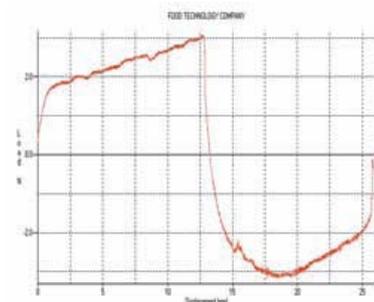
Для определения мягкости (консистенции) продуктов, состоящих из частиц (зерненный творог) используется сдвиговая ячейка Крамера. Ячейка состоит из стальных параллельных пластин, которые двигаются вниз по направляющим прорезям в прямоугольном контейнере с соответствующими отверстиями в основании. Образец разрезается, сжимается и вытесняется.



Пример определения консистенции зерненого творога

Определение консистенции методом прямой/обратной экструзии

Тестирование образцов методом прямой/обратной экструзии позволяет определить консистенцию мягких продуктов: йогурт, сливки, сметана, кондитерские крема, шоколадные пасты.



Пример определения консистенции глазури

Определение силы отслаивания/отрыва

Данный тест позволяет определить минимальное усилие, при котором происходит разгерметизация упаковки и усилие для ее вскрытия.



**За дополнительной информацией обращайтесь в офис ООО «ЛабДепо»:
197374, г. Санкт-Петербург, Торфяная дорога, д.7, лит. Ф, БЦ Гулливер-2, оф. 326
Тел. (812) 320-60-48 доб. 6128, E-mail: ao@labdepot.ru**