

## Анализ текстуры кондитерской продукции

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

### Примеры тестирований:

**Твердость:** шоколад, шоколадные батончики, леденцы, конфеты, печенье, жевательная резинка

**Устойчивость:** шоколадные крема, пасты, расплавленная карамель

**Растяжимость:** жевательные пластинки

**Упругость:** желеобразные конфеты, зефир, мармелад

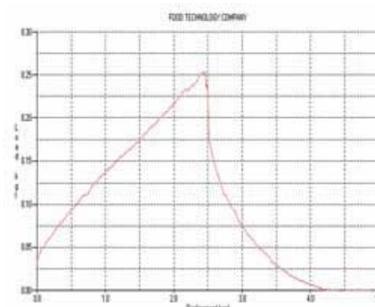
**Ломкость, сила надкусывания** – печенье, бисквиты, шоколадные батончики, снеки, жевательная резинка

**Тестирование на разлом** (определение жесткости, гибкости, свежести)



### Тестирования кондитерских изделий на прокол

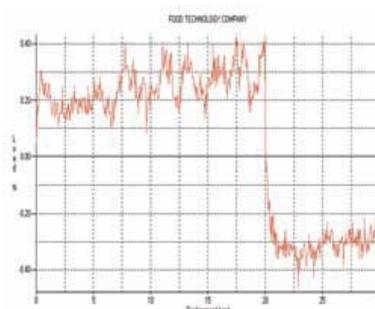
Мы предлагаем 2 игольчатых пробника (диаметром 1 мм или 2 мм) для тестирования на прокол хлебулочных и кондитерских изделий (шоколадные конфеты и батончики).



Пример тестирования шоколадного батончика на прокол

### Определение силы сдвига, разрыва, сжатия

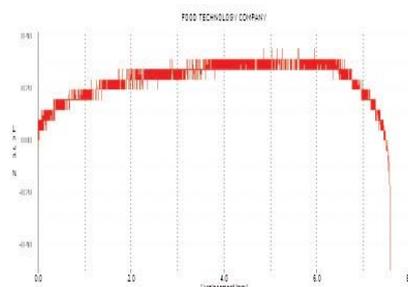
При проведении тестов на разрез/сдвиг используются насадки в виде лезвий или ножей. Образец разрезается и в зависимости от типа используемой насадки определяется сила сдвига, разрыва, сжатия. Используется для тестирования жележных изделий, суфле, зефира, пастилы.



Пример тестирования фруктового суфле

## Определение силы сдвига

Острые лезвия позволяют резать твердые продукты небольшого размера (жевательная резинка, семена, орехи) и определять силу сдвига без сдавливания очень мягких и хрупких продуктов (слоеные кондитерские изделия).



Пример тестирования жевательной резинки на разрез

## Определение прочности поверхности желеобразных изделий

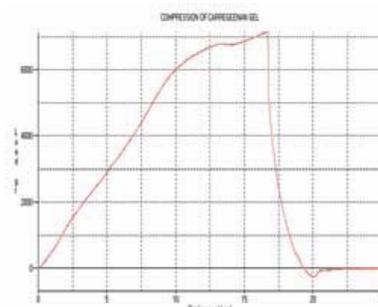
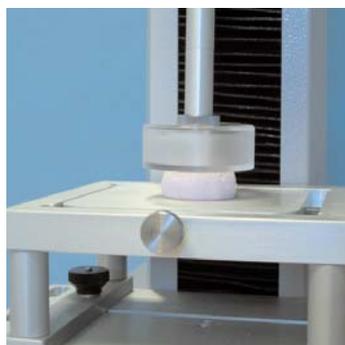
Сферические (шарообразные) пробники используются для определения твердости поверхности жележных конфет, мармелада.



Пример тестирования твердости поверхности сыра

## Определение мягкости, эластичности, прочности, силы прямого сжатия

Компрессионные плиты используются для определения мягкости и эластичности продуктов, способных к восстановлению первоначальной формы после воздействия нагрузки (желейные конфеты, мармелад, фруктовые конфеты-суфле).



Пример тестирования желе на эластичность

## Определение хрупкости, ломкости, прочности на разлом

Для оценки хрупкости и ломкости обычно используют насадку с тремя точками перегиба. Образец помещается на основание, которое может регулироваться в зависимости от длины образца, а в центр образца прикладывается усилие.

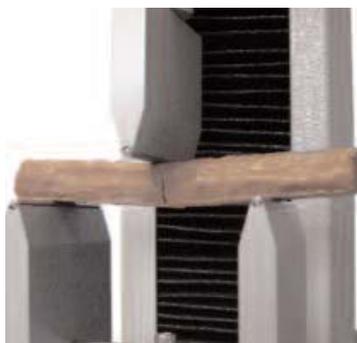
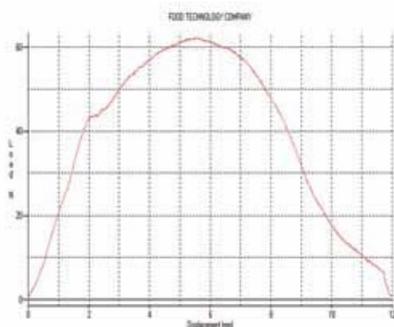


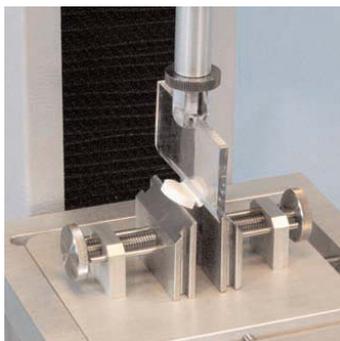
рис. 1 Клинообразная насадка



Пример тестирования сыра на разлом бисквита

**Клинообразная насадка (рис.1)** предназначена для тестирования бисквитов, печенья, шоколадных батончиков.

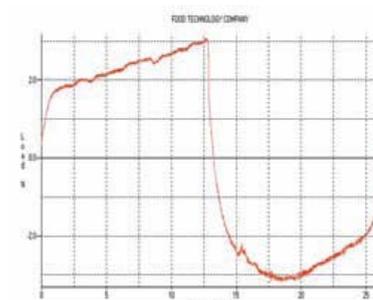
**Прямоугольная насадка из perspекса (рис. 2)** идеальная для тестирования небольших образцов.



*Рис. 2 Прямоугольная насадка из perspекса.*

## Определение консистенции методом прямой/обратной экструзии

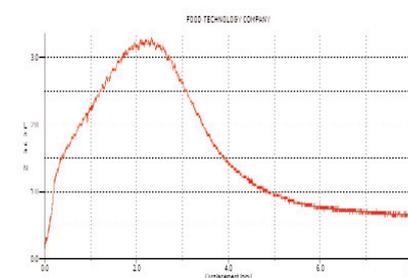
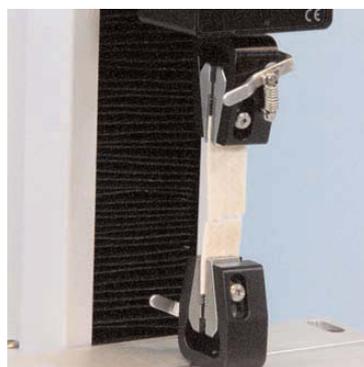
Тестирование образцов методом прямой/обратной экструзии позволяет определить консистенцию мягких продуктов (кондитерские крема, шоколадные пасты, расплавленная карамель).



*Пример определения консистенции глазури*

## Определение растяжимости, гибкости, точки разрыва

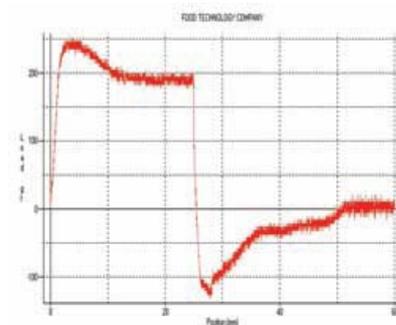
Зажимы идеальны для определения растяжимости таких образцов, как жевательная резинка.



*Пример определения разрыва жевательной резинки*

## Определение жесткости

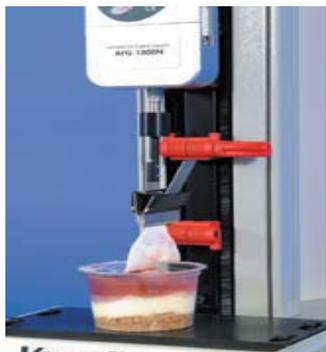
Нож для резбы позволяет определять жесткость хлебобулочных изделий (круассаны, булочки, пирожки, кондитерские изделия).



*Пример определения жесткости кекса*

## 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***