

Анализ текстуры масложировой продукции

Анализаторы текстуры компании FoodTechCorporation, США широко используются для исследований и контроля качества масложировой продукции.

Примеры тестирований:

Твердость: масло, маргарин

Устойчивость: майонез

Мягкость: масло, жиры

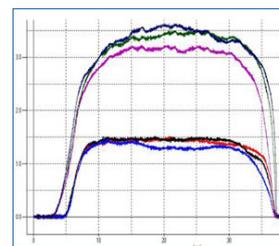
Режущая сила: масло, маргарин

Восстановление: жиры, спреды



Насадка для разрезания масла, маргарина.

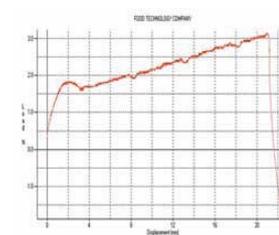
Проволочный нож, диаметром 0,3 мм, помещенный в жесткую раму, шириной 80 мм используется для тестирования масла на твердость ISO 16305:2005 (“Твердость масла, маргарина, сыров”).



Пример тестирования масла на твердость

Насадка для определения растекаемости масла, маргарина, спредов.

Конусообразная насадка состоит из конусного пробника с углом 170° и соответствующим ему держателем конической формы. При тестировании образец равномерно распределяется между нижним и верхним конусами, легкость распределения соответствует степени растекаемости образца.



Пример тестирования маргарина на растекаемость

**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**