

Анализ текстуры продуктов мясной промышленности

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

Примеры тестирований:

Плотность/консистенция: мясо, субпродукты, колбасы, сосиски, паштеты

Упругость/эластичность: сосиски, колбасы, ветчина

Усилие надкусывания: колбасы, мясные деликатесы, полуфабрикаты

Твердость: колбасы, сосиски, хот-доги, гамбургеры

Сила разреза: колбасы, сосиски, ветчина

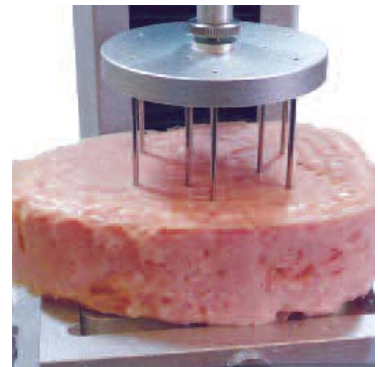
Сила проникновения, сила сдвига



Тестирование на твердость

Многоигольный зонд состоит из нескольких стальных игл и предназначен для определения твердости продуктов, неоднородных по составу. Зонд прокалывает образец в нескольких местах, что способствует усреднению и лучшей воспроизводимости результатов.

Идеально подходит для тестирования ветчины.



Определение жесткости, силы сжатия, силы разреза

При проведении тестов на разрез/силу сжатия используются насадки в виде лезвий или ножей. Образец разрезается и в зависимости от типа используемой насадки определяется сила сдвига, разрыва, сжатия, жесткость.

Предназначен для тестирования сосисок, колбас, мяса, куриных грудок.



Определение силы сдвига с помощью ячейки Крамера

Стандартная ячейка типа Крамера с десятью стальными пластинами, толщиной 3.2 мм используется для тестирования на сдвиг неоднородных продуктов, состоящих из частиц (ливерные колбасы, паштеты, мясные суфле).



Определение силы надкусывания

Набор захватов Володкевича разработан для имитации прокуса пищи зубами. Образец располагается на нижнем «зубе», результатом испытания является величина силы, требуемая для прокусывания образца. Обычно используется при тестировании мясных изделий, овощей.

По результатам определяют мягкость, прочность или твердость образца.



Определение мягкости, эластичности, прочности методом сжатия

Компрессионные плиты используются для определения мягкости и эластичности продуктов, способных к восстановлению первоначальной формы после воздействия нагрузки. Во время сжатия продольные размеры образца увеличиваются, а поперечные уменьшаются.

Тесты на сжатие позволяют определить как силы прямого сжатия, так и косвенные показатели тестируемых образцов, например свежесть мясных продуктов.



Определение мягкости, эластичности

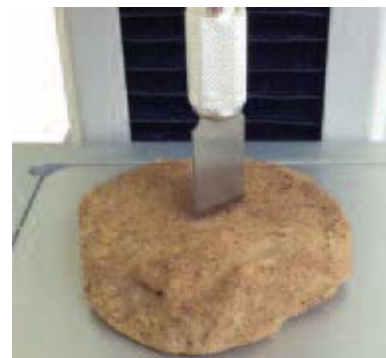
Сферические (шарообразные) пробники используются для определения мягкости методом вдавливания и предназначены для тестирования таких продуктов, как ветчина, колбаса, сосиски.



Определение силы проникновения

Насадка в виде плоского стального ножа предназначена для тестирования продуктов на проникновение. Позволяет определить такие параметры, как мягкость, жесткость, свежесть.

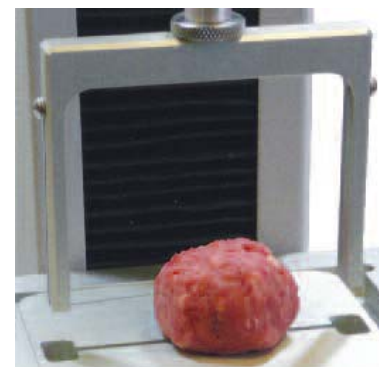
Насадка предназначена для тестирования готовых полуфабрикатов.



Определение жесткости

Проволочный нож, диаметром 0,3 мм, помещенный в жесткую раму, шириной 80 мм используется для тестирования образцов на твердость.

Предназначен для тестирования мясных полуфабрикатов, сосисок, колбас.



Определение прочности колбасной оболочки

Зажимы идеальны для определения растяжимости (прочности, усилия на разрыв) колбасных оболочек.



*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*