

CHOCOLAT

Rhéologie du chocolat selon norme OICC



UTILISATION

Méthode de mesure de la Viscosité Plastique et de la Limite d'Écoulement sur les chocolats de couverture à 40°C, selon la norme OICC.



MÉTHODE

Après une mise en température de 15 minutes à 40°C de l'échantillon contenu dans le godet C ou DIN11, placé dans le système de contrôle de température EVA-DIN Peltier Air-Air; ce système n'utilisant pas d'eau. La norme OICC F/1973 préconise la réalisation d'une rampe Pas à Pas de 5 à 50 s-1 à 40°C +/- 0.1°C. La courbe obtenue est ensuite modélisée selon le modèle CASSON ou CHOCOLAT, afin de calculer les paramètres : LE (limite d'écoulement en Pa) et Viscosité Plastique (en Pa.s) qui sont les caractéristiques des fluides visco-fluidifiant plastique, c'est à dire avec seuil d'écoulement.

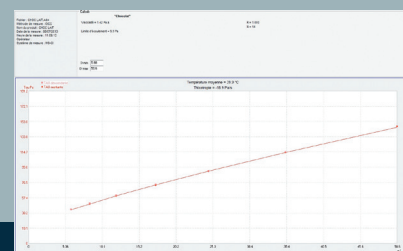


MATÉRIEL



RM 200 PLUS
+
EVA DIN PLUS

MS-C
ou
MS-DIN11



RÉSULTAT

Exemple de mesure sur chocolat lait :

T °C = 39,9 °C

LE = 9,3 Pa

Visco plastique (CASSON) = 1,42 Pa.s

Coefficient de corrélation : R = 1,000



Tel : +33 (0)4 78 08 54 06
Fax : +33 (0)4 78 08 69 44
contact@lamyrheology.com

www.lamyrheology.com

11 A, rue des Aulnes
69410 Champagne au Mont d'Or
France

 **LAMY**
RHEOLOGY
INSTRUMENTS