

Résistance à la flexion de différents biscuits sablés



UTILISATION

Le banc de flexion 3 points est utilisé pour déterminer les propriétés mécaniques de produits durs comme des biscuits sablés (premium vs low-cost vs sans-gluten).



MÉTHODE

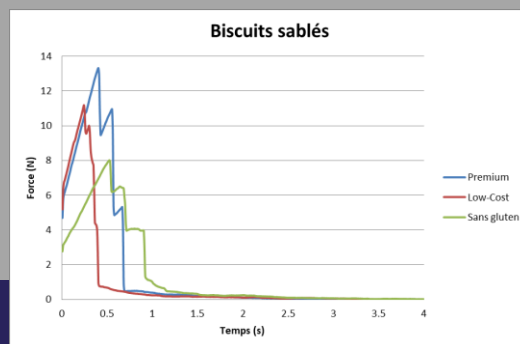
Le sablé est placé horizontalement et symétriquement sur le banc de flexion 3 points de façon à ce que la force soit appliquée au milieu de l'échantillon. Après cela, une petite compression (2cm), suffisante pour casser le produit, est appliquée à 0.5mm/s.



MATÉRIEL



TX-700

Banc de flexion
3 pointsLogiciel
(optionnel)

RÉSULTATS

A l'aide du TX-700, il devient possible d'analyser mécaniquement une multitude de produits solides. Le banc de flexion ajustable permet de s'adapter à toutes les tailles et épaisseurs de biscuits sablés.

Le TX-700 caractérise les propriétés mécaniques de flexions des biscuits sablés. Ainsi il apparaît sur nos échantillons, que les biscuits sablés sans gluten sont moins résistants que ceux au blé. Les irrégularités le long de la courbe sont dues au léger craquement des biscuits sablés au cours de la compression.

Le TX-700 est donc parfaitement adapté pour tester les propriétés mécaniques de produits durs comme des biscuits sablés; que cela soit au cours du développement ou au cours du contrôle qualité.