

## Détermination de la fraîcheur des fruits



### UTILISATION

Les sondes cylindriques sont utilisées pour faire des tests de pénétration sur des échantillons durs comme les pommes. En déterminant la fermeté il est possible d'en déduire la fraîcheur du produit.



### MÉTHODE

Au cours de ce test, la pomme est perforée en plusieurs points pour obtenir le plus de précision possible. La pénétration de 30mm est effectuée par une sonde cylindrique de 2mm à une vitesse de 1mm/s.



### MATÉRIEL

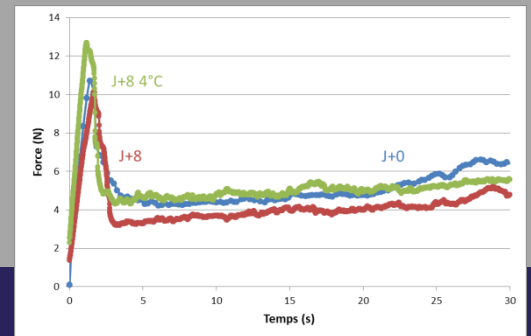


TX-700

+

Sonde  
cylindrique  
2mm

+

Logiciel  
(optionnel)

## RÉSULTATS

L'association d'une sonde cylindrique de 2mm au TX-700 permet de déterminer la fermeté d'un échantillon solide. Ainsi, grâce à l'appareil, il devient possible de caractériser la fraîcheur d'un fruit à l'aide de la fermeté de celui-ci.

La force maximale ( $F_{max}$ ) correspond ici à la fermeté de la peau du produit. Le plateau correspond à la texture de la chair. L'appareil démontre qu'une pomme laissée à l'air libre 8 jours sera moins ferme qu'une pomme fraîche (courbe bleue). La conservation au réfrigérateur impacte également la texture de la pomme (courbe verte).

Le TX-700 permet aussi le contrôle qualité de ce genre de produit et l'adaptation des conditions de stockage à chaque produit.

