AGRO-ALIMENTAIRE

Capteur: 250N

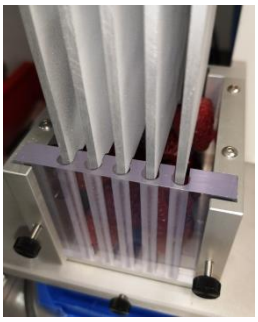
Analyse de texture de deux types de framboises

UTILISATION

La cellule de Kramer est utilisée pour l'analyse de produits présentant des particules de taille différentes comme les framboises ou le maïs. La cellule permet un test mélangeant compression, cisaillement et extrusion.

MÉTHODE

Durant ce test, 60g de framboises (fraiches/décongelées) sont mis dans la cellule. Le peigne est d'abord aligné avec la cellule. Une compression de 75mm/45mm est lancée à un rythme de 1mm/s. Un capteur de 250N est utilisé pour ce genre de produits mous.



MATÉRIEL

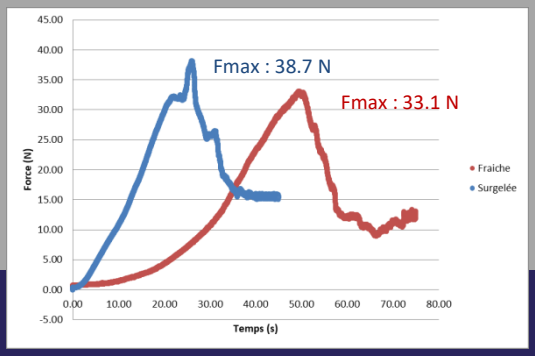
TX-700

+

Cellule de Kramer 5 lames

+

Logiciel (optionnel)



RÉSULTATS

Ce test de compression conduit à l'aide d'une cellule de Kramer nous permet de caractériser les différences de consistance entre 2 types de framboises (fraiches versus décongelées).

Les framboises décongelées sont plus denses. Cette différence explique l'écart entre les courbes (distance de compression moindre pour les surgelés). La force maximale (F_{max}) peut être corrélée à la consistance du produit. On observe une différence entre les deux types de framboises. Cet appareil démontre sa capacité à différencier les deux types de produits.

Grâce au TX-700 équipé de cette cellule, il devient facile de comparer et classer une large variété de produit agro-alimentaire disparate comme des framboises.

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

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

LAMY RHEOLOGY INSTRUMENTS