

Mesures de tendresse et élasticité des marshmallows



UTILISATION

Le piston Ottawa peut être utilisé pour effectuer des tests sur des échantillons larges. Ainsi nous pouvons quantifier la tendresse et l'élasticité des bonbons mous.



MÉTHODE

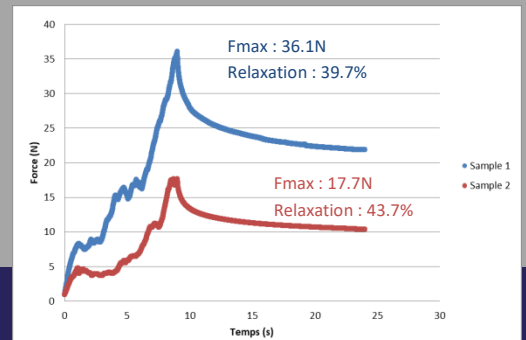
Durant ce test, un ours en guimauve est placé sur le plateau rotatif du TX-700. Le test se déroule en 2 étapes. Premièrement, une compression de 9mm à 1mm/s suivi par 15 secondes de relaxation.



MATÉRIEL



TX-700

Piston
OttawaLogiciel
(optionnel)

RÉSULTATS

Ce test de compression-relaxation nous permet de caractériser les différences de consistance et d'élasticité entre 2 guimauves de fabricants différents.

La force maximale (F_{max}) peut être corrélée à la consistance du produit. Le TX-700 démontre ici sa capacité à déterminer les différences entre les deux échantillons.

Le pourcentage de relaxation, qui est inversement proportionnel à l'élasticité du produit, est également déterminé par le TX-700. Pour les deux échantillons, l'élasticité est environ la même.

Grâce à cet appareil, il devient facile de comparer et classer une large variété de produits agro-alimentaires.