

## Mesure du croustillant des friandises pour chat



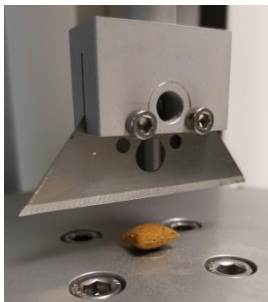
### UTILISATION

L'usage d'une sonde couteau nous permet de couper au travers d'échantillons durs comme les friandises pour chat. La détermination de la force nécessaire pour couper est primordiale dans la conception d'aliments.



### MÉTHODE

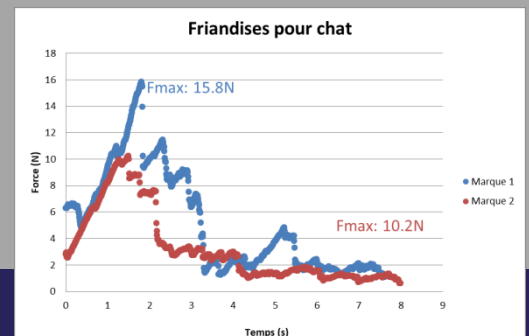
La friandise est placée sur le plateau rotatif du TX-700. La sonde couteau est placée juste au-dessus de l'échantillon. La compression effectuée lors du test va couper l'échantillon. La distance de compression doit être inférieure à la taille de l'échantillon.



### MATÉRIEL



TX-700

Sonde  
CouteauLogiciel  
(optionnel)

## RÉSULTATS

En utilisant cette sonde, de nombreux produits peuvent être analysés. La lame échangeable permet de prévenir tout problème (lame émoussée/cassée). La taille de la lame (57mm de long / 0.7mm d'épaisseur) permet la découpe de précision de petits échantillons (ex. friandises pour chat).

Le TX-700 nous permet de caractériser différentes propriétés des friandises pour chat venant de 2 fabricants différents. Le test nous montre une différence dans la force nécessaire pour couper au travers des 2 échantillons. Les pics plus petits le long de la courbe sont dûs au croustillant de la friandise.

Nous pouvons voir grâce au plateau final que le TX-700 est capable de déterminer la présence d'un cœur fondant dans la friandise.

