

Mesures de tendreté et élasticité sur des bonbons mous



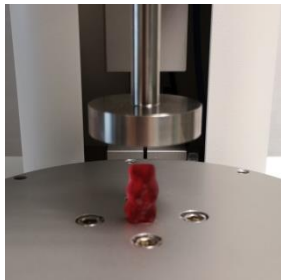
UTILISATION

Pour effectuer cette mesure, nous utilisons un test de compression-relaxation. Ainsi nous pouvons quantifier la tendreté et l'élasticité des bonbons mous.



MÉTHODE

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



MATÉRIEL

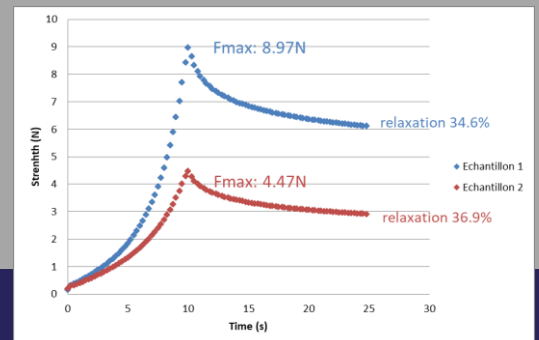


TX-700

+

Sonde
Plate 40mm

+

Logiciel
(optionnel)

RÉSULTATS

Ce test de compression-relaxation nous permet de caractériser les différences de consistance et d'élasticité entre 2 bonbons mous 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.

