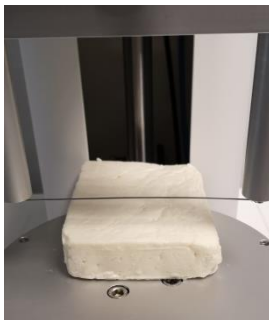


Mesures de fermeté de produits laitiers solides comme la feta**UTILISATION**

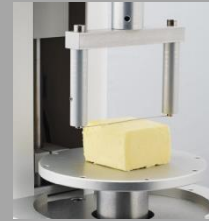
Le test de compression est utilisé pour quantifier, à l'aide d'un fin fil, la fermeté de produits cubiques comme le beurre, la margarine ou le fromage.

**MÉTHODE**

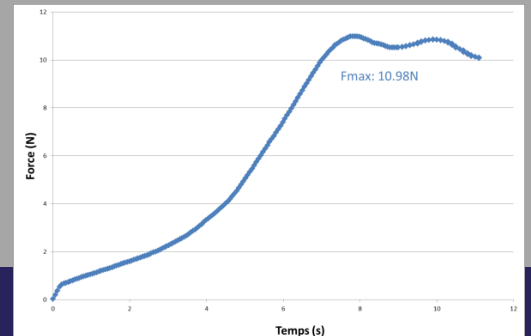
Au cours du test, un bloc de feta est posé sur le plateau du TX-700. Le bloc est coupé quasi intégralement à une vitesse de 1mm/s.

**MATÉRIEL**

TX-700



Sonde Fil

Logiciel
(optionnel)**RÉSULTATS**

Ce test de coupe permet de déterminer la force nécessaire pour couper au travers d'un bloc de feta. Cette méthode peut être appliquée à d'autres produits du même genre comme le beurre ou la margarine.

La force maximale (F_{max}) peut être reliée à la fermeté du produit. Le plateau situé aux alentours de F_{max} caractérise la fermeté globale du fromage. Le plateau montre qu'une force de 11N est nécessaire pour trancher net ce fromage.

En utilisant cette sonde, il est possible de déterminer la force nécessaire pour le couper. Cette sonde pourra donc être utilisée à la fois au cours du développement ou du contrôle qualité du produit.