AGRO-ALIMENTAIRE

Capteur: 50N

Détermination de la fermeté de saucisses (Warner-Bratzler)

UTILISATION

La cellule Warner-Bratzler avec la lame en V est ici utilisée pour déterminer la fermeté de différentes saucisses.

MÉTHODE

Les saucisses sont placées sur la base de la cellule Warner-Bratzler. Le trou dans la base permet à la lame de passer au travers de la saucisse sans encombre. Trois différents types de saucisses sont analysés : porc, poulet et végétale (blé et pois). Une compression de 21mm permet à la lame de couper entièrement au travers de la saucisse.

MATÉRIEL

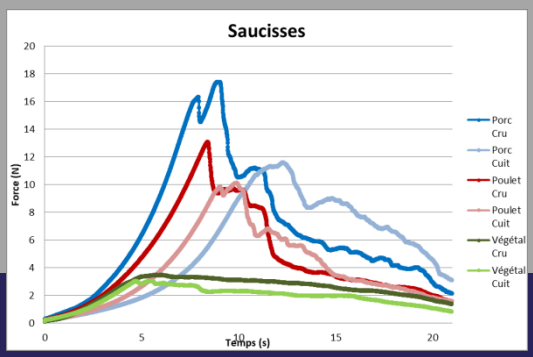
TX-700

+

Cellule Warner-Bratzler

+

Logiciel (optionnel)



RÉSULTATS

La cellule de Warner-Bratzler est capable de déterminer la “force de morsure” nécessaire pour couper la saucisse.

Cette “force de morsure” est représentée par un pic sur chaque graphique. Là où les saucisses à base de viande montrent un pic bien défini, on peut voir que les saucisses végétales ont elles une réponse plus linéaire et moins intense. Donc, leurs textures est plus uniforme là ou celles à base de viande présente une structure en 2 couches avec une peau plus dure et une chair plus molle.

Le TX-700 équipé avec la cellule de Warner-Bratzler est parfaitement capable d’analyser et de différencier différents types de saucisses.

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