

Consistance de deux types de yaourts (0% vs normal)



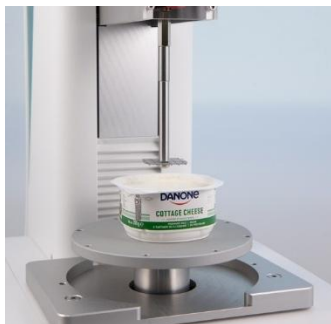
UTILISATION

La sonde mesh est utilisée ici pour mesurer la texture de différents yaourts aux fruits. Via un test de compression, elle permet ainsi de quantifier la consistance ainsi que la présence de fruit dans le yaourt.



MÉTHODE

La sonde mesh est visée sur le capteur. Si le pot est assez large, la sonde permet la mesure directement dans le pot. Sinon, l'utilisation d'un récipient est nécessaire. Une mesure via une compression de 20mm à 1mm/s est effectuée.



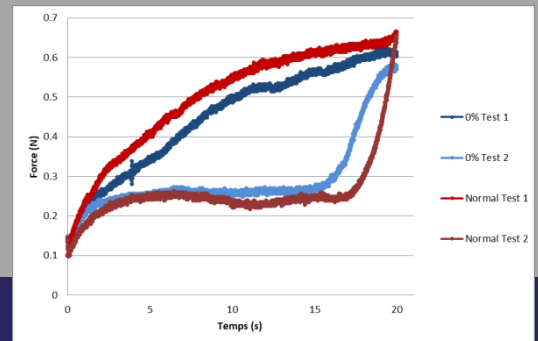
TX- 700



Sonde Mesh



Logiciel (optionnel)



L'association de la sonde mesh au TX-700 permet la détermination de la consistance d'un yaourt aux fruits. Ainsi, grâce à l'appareil, il devient possible de caractériser la texture du yaourt.

La pression exercée sur les fruits présents dans le yaourt au cours du test 1 nous montre que le TX-700 est parfaitement capable de caractériser la texture de ce genre de produit.

Au cours du test 2 (deuxième pression) les fruits étant déjà au fond du récipient, le TX-700 ne mesure dans un premier temps que la texture du yaourt seul.

La réponse augmente à la fin au moment où la sonde rencontre les fruits précédemment poussés.

Le TX-700 est donc l'appareil idéal pour la mesure de texture sur des produits laitiers, comme les yaourts.