

Texturomètre CT3

NOUVEAU Texturomètre à prix compétitif permettant d'effectuer des tests en compression et en tension !

Nouveau



NOUVEAU

Mode de tension permettant d'effectuer des tests en traction.

L'expérience passée et les nombreux témoignages de nos clients ont contribué au développement du texturomètre le plus puissant, le plus économique et le plus autonome jamais égalé jusqu'ici. Avec ses six modes de test (plus le contrôle d'étalonnage) et son large choix d'accessoires, aucun autre texturomètre n'a jamais fait aussi bien sans ordinateur et sans logiciel !

7 versions disponibles

- 100 g
- 1000 g
- 1500 g
- 4500 g
- 10kg
- 25kg
- 50kg

Modes de test disponibles

- **Test normal** : un seul cycle de compression
- **Test de compression & de maintien**
- **Test à cycles de compressions multiples**
- **Test Bloom sur gélatine**
- **Test TPA** : analyse de profil texture
- **Test de tension** : tests en traction
- **Test de charge statique pour vérification de calibration**

Ecran rétro-éclairé facile à lire

Commandes intuitives plus faciles à utiliser

NOUVEAU

Tables de tests permettant d'utiliser des échantillons de plus grande taille et davantage d'accessoires.



Table de base rotative



Table de test carrée et accessoires

NOUVEAU

Le texturomètre CT3 vous permet une plus grande distance de déplacement de la sonde avec davantage de place pour les échantillons de plus grande taille.

Le CT3 offre plus d'options que les autres texturomètres, et à un prix plus abordable !

Qu'est ce qui différencie le CT3 de tous les autres texturomètres ?

Le CT3 est un instrument sur établi compact et robuste qui peut être adapté à l'environnement de **production** tout en conservant la précision propre aux solutions Brookfield.

Grâce à sa capacité de test polyvalente et à sa facilité de prise en main en quelques minutes, le CT3 devient un outil puissant pour la **R&D** et le **contrôle qualité**.

Le principe de fonctionnement du CT3 consiste à exercer des forces de compression sur un échantillon à l'aide d'une sonde, ou des forces de tension à l'aide de **grips**.

La maîtrise des forces de compression ou de tension permet de reproduire la quasi totalité des conditions imposées sur une large gamme de produits alimentaires, de produits de soins et de matériaux industriels.

La résistance du matériau est mesurée par une cellule de charge calibrée et est exprimée en grammes ou en Newton. Les forces mesurées dépendent des propriétés de l'échantillon et de l'ensemble des paramètres de la méthode de test. Ces mesures permettent d'étudier les propriétés physiques d'un produit dans des conditions «réelles».

Ces informations peuvent s'avérer essentielles au maintien de la qualité des produits, tout en minimisant les déchets de production.

A l'aide du logiciel simplifié Texture Loader et d'un PC : 10 méthodes de test personnalisées et propres à chaque échantillon peuvent être créées et mémorisées sur le CT3.

Le logiciel TexturePro CT est également disponible, et permet d'informatiser l'ensemble des opérations, libérant ainsi de la puissance pour l'analyse des données recueillies.

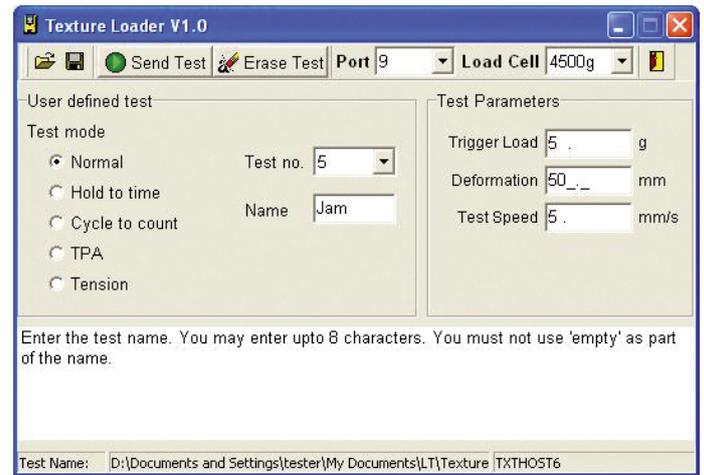
Contenu du package

- Instrument + différentes cellules
- Logiciel Texture Loader + Cable USB

NOUVEAU Texture loader

Chaque CT3 est livré avec notre nouveau logiciel Texture Loader, qui permet de créer jusqu'à 10 méthodes de tests supplémentaires adaptées à chaque échantillon !

Ces tests sont créés sur un PC et téléchargés dans la mémoire du CT3. Idéal pour le contrôle qualité, lorsque différents tests doivent être effectués pour une variété de produits.



A VOUS DE CHOISIR !



CT-3 muni d'une table de test avec des accessoires et d'une cellule d'extrusion double.

Système à bain-marie complet permettant de faire fondre et de conditionner de la gélatine pour effectuer des tests conformément aux normes GMIA et GME.



Accessoires en option

Le CT3 possède une grande variété de sondes, de cellules et de gabarits qui lui permettent d'être extrêmement polyvalent.

Brookfield peut également procéder à la personnalisation d'une fixation et d'une sonde pour la plupart des applications.

- Assortiment de tables de test.
- Logiciel TexturePro CT.
- Système de bain de gélatine pour le conditionnement des échantillons.
- Récipient de test Bloom - agrégé.
- Sonde de température.



Accessoires

Supports de fixation, sondes & cellules

Le processus de choix de la cellule, de la sonde ou du support de fixation nécessaire à l'application en question peut sembler décourageant pour l'utilisateur novice.

Nous avons dressé une liste non exhaustive d'accessoires standard, qui sont en réalité beaucoup plus nombreux !

Besoin d'aide ?

N'hésitez pas à consulter notre site Web ou à nous appeler pour tout complément d'information.

Vous ne connaissez pas vos besoins ?

Brookfield conçoit des supports de fixations, des sondes et des cellules de toute forme et de toute taille, qui permettent de maintenir les produits et d'effectuer une grande variété de tests de texture.

N'hésitez pas à nous appeler pour tout complément d'information.

Applications types non alimentaires

- Adhésifs
- Asphalte
- Bougies
- Cosmétiques
- Crèmes
- Détergents
- Mousses
- Graisse
- Gomme
- Emballages
- Peinture
- Produits de soins
- Polymères
- Caoutchouc
- Mastics
- Silicone
- Savon
- Eponges
- Cire

Applications types alimentaires

- Biscuits
- Pain
- Beurre
- Gâteaux
- Confiserie
- Fromage
- Chocolat
- Pâtisserie
- Cookies
- Crackers
- Fruits
- Gels / Gélatine
- Margarines
- Produits carnés
- Nourritures pour animaux
- Entremets
- Sauces
- Snacks
- Pâtes à tartiner
- Amidon
- Surimi

Pourquoi choisir Brookfield ?

- 75 ans d'expérience en matière de tests
- Tests en laboratoire et service de conseil
- Assistance au démarrage

Support de fixation pour test de croquant



Sonde à bord tranchant pouvant être utilisée pour tester la résistance à la cassure. Idéal pour les cookies, les crackers, etc.

Module de grip double



Comprime les échantillons afin de reproduire le mouvement de «déchirure» ou d'étirage. Idéal pour les produits et les emballages.

Cellule Ottawa



Comprime et extrude les échantillons avec un piston plongeur mobile. Idéal pour les céréales sèches, les fruits et les légumes de petite taille, etc.

Sonde cylindrique



Sonde cylindrique pouvant assurer une compression uniforme sur une surface fixe. Idéal pour la plupart des produits de boulangerie, etc.

Sonde AOAC (Test Bloom sur gel)



Sonde et récipient à échantillon agréés permettant d'effectuer des tests Bloom sur gélatine.

Cellule pour extrusion



Cellule pour extrusion permettant une extrusion vers l'avant ou vers l'arrière. Idéal pour les garnitures de tartes, les enrobages de gâteaux, etc.

Module de poinçon Junior



Test de compression par perforation de matériaux solides tels que des tortillas et des films.

Support de fixation à étau réglable



Accessoire de petite taille et à positionnement précis de l'échantillon convenant parfaitement pour tester les produits de petite dimension tels que les boules de gomme, les bonbons et les confiseries.

Lame de cisaillement de petite taille



Lame de cisaillement de petite taille convenant parfaitement pour les tests de tendreté. Idéal pour les saucisses, les hot-dogs, le poulet et autres produits carnés.

Une liste complète de fixations, de sondes et de cellules est disponible sur le site Web de ES : www.es-france.com

NOUVEAU Logiciel TexturePro CT

Un logiciel puissant de gestion du CT3, d'acquisition et de stockage de bases de données

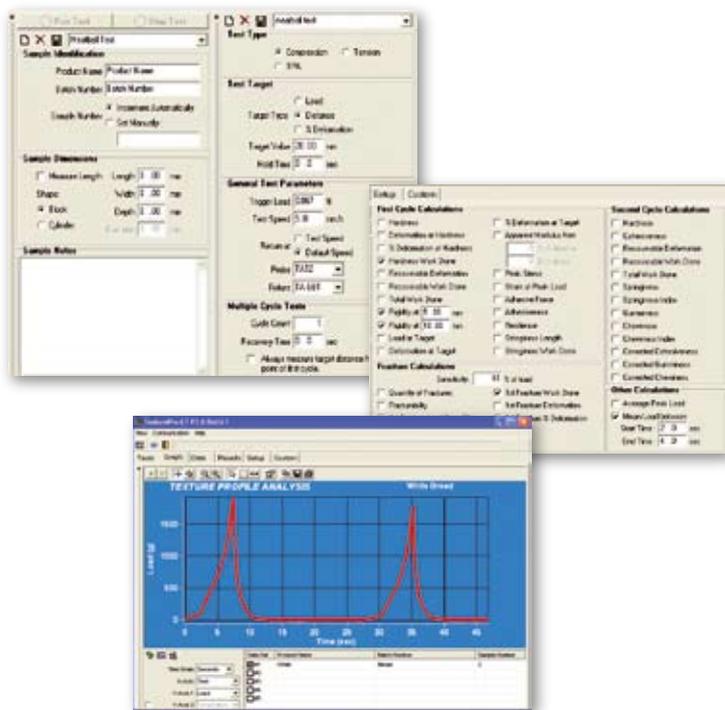
Commandez de votre texturomètre CT3 à l'aide de ce logiciel puissant et très simple à utiliser !

- Collectez des données et réalisez des analyses de données complètes grâce aux représentations graphiques en temps réel au cours des tests.
- Créez facilement des rapports et des graphiques personnalisés directement depuis l'écran de menus :
 - L'écran de paramétrage de l'identification des échantillons permet aux opérateurs novices de se familiariser rapidement avec l'instrument ; les champs de tests offrent une grande variété de paramètres.
 - Paramétrage intuitif des méthodes de test et de la structure des bases de données à l'aide d'une seule fenêtre.
 - Les données sont capturées sous la forme d'un graphique et sont stockées dans une base de données au format tabulaire.
 - Des analyses de données évoluées grâce à des calculs de paramètres intégrés tels que l'élasticité, la plasticité, la dureté, etc.
 - Une évaluation de l'écart moyen et de l'écart type de chaque paramètre de résultat jusqu'à 30 échantillons.

Structuration sous la forme de bases de données permettant de gérer facilement les fichiers.

Sélection simple des paramètres de test.

Enregistrement des données significatives & création de rapports personnalisés à partir de l'écran de menus.



Spécifications

Spécifications du CT3

CHARGE / RESOLUTION*

CT3 - 100	0 - 100g / 0,01g
CT3 - 1000	0 - 1000g / 0,10g
CT3 - 1500	0 - 1500g / 0,20g
CT3 - 4500	0 - 4500g / 0,50g
CT3 - 10kg	1 - 10000g / 1g

POINT DE DECLENCHEMENT / RESOLUTION

CT3 - 100	0,1 - 10g / 0,01g
CT3 - 1000	0,2 - 100g / 0,10g
CT3 - 1500	0,2 - 150g / 0,10g
CT3 - 4500	0,5 - 500g / 0,10g
CT3 - 10Kg	1 - 1000g / 1g

VITESSE

- 0,01 - 0,1mm/s par incréments de 0,01mm/s
- 0,1 - 10mm/s par incréments de 0,1mm/s
- Précision $\pm 0,1\%$ du point de contrôle

POSITION

- Plage : 0 - 100 mm
- Résolution : 0,1 mm
- Précision : 0,1 mm

PLAGE DE MESURE DE LA TEMPERATURE

20°C à 120°C

SORTIE

Port USB, Port série compatible RS-232
*Précision = $\pm 0,5\%$ Pleine échelle (FSR)

Configuration minimal du PC pour le logiciel

PROCESSEUR PENTIUM 800MHz

512Mo de RAM

30Mo D'ESPACE LIBRE SUR LE DISQUE DUR

Résolution 800 x 600

Windows™ 2000, XP ou Vista™

APPLICATIONS TYPES POUR TEXTUROMETRE BROOKFIELD:

1. BOULANGERIE

Matières grasses pour boulangerie

- Comparaison de la tartinabilité/fermeté de deux types de margarines par capacité d'expulsion par un trou de 3 millimètres.
- Évaluation de ramollissement des matières grasses en utilisant la cellule d'extrusion multiple

Biscuits/Cookies

- Comparaison de la dureté des biscuits sablé par pénétration avec une sonde cylindrique
- Mesure de dureté des biscuits par le découpage
- Comparaison de résistance au découpages des biscuits recouverts de chocolat et gaufrettes par une lame de couteau de deux fabricants différents
- Mesure de la dureté et de la résistance des biscuits à la courbure ou à la rupture

Pâte à biscuits

- Mesure de la dureté de la pâte de biscuits par pénétration d' une sonde cylindrique

Chapelure

- Mesure de fermeté de chapelure par compression avec une sonde cylindrique

Pain

- Détermination de la fermeté du pain en utilisant la méthode standard AACC (74-09)

Pâte à pain

- Extensibilité de la pâte et mesure la qualité du gluten
- Mesure de viscosité de la pâte

Toast

- Comparaison de la résistance au découpage du chocolat et fraise givré sur toast par lame de couteau

Gateaux

- Mesure de la fermeté et de l'élasticité des gâteaux tenus pendant trois temps différents d'entreposage

Croissants

- Mesure de fermeté des croissants par test de découpage

Croûtons

- Évaluation du croquant des croûtons trempés dans l' eau bouillante pendant trois minutes

Gluten

- Extensibilité de la pâte et mesure la qualité du gluten

Muffins

- Mesure de la fermeté et de l'élasticité des muffins

Crêpes

- Comparaison de l'extensibilité biaxiale de deux types de crêpes

Panettone

- Détermination de la douceur du panettone en utilisant la méthode standard AACC (74-09)

Pâtisserie

- Comparaison de l'extensibilité biaxiale de trois types de pâtisserie

Tortillas

- Comparaison de l'extensibilité uniaxiale de deux marques de tortillas aux farines de blés
- Comparaison de l'extensibilité biaxiale de deux formulations de tortillas aux farines de blés

Barres de céréales

- Comparaison de dureté des barres de céréales par cisaillement
- Comparaison de dureté du "croquant" contre les barres de céréales "caoutchouteuses" par cisaillement

Céréales

- Comparaison de dureté et de croustillance des céréales par compression en bloc
- Comparaison de dureté et de croustillance de trois céréales après immersion dans le lait

1.2 CONFISERIE

Bonbons

Mesure la dureté des bonbons par pénétration

Caramel

Mesure des propriétés, des viscosité, et de caractères fibreux du caramel en utilisant une sonde sphérique de 0,75"

Confiserie caoutchouteuse

- Mesure de la dureté et de la viscosité par pénétration

Chocolat rempli de caramel

- Comparaison de la dureté de 5 échantillons de formulations différentes par pénétration

Pâte à tartiner

- Comparaison de fermeté du chocolat suivant les écarts de température de 5°C à 20°C

Chewing Gum

- Dureté extérieur et intérieur de 3 marques de chewing-gum à l'aide d'une sonde type couteau
 - Comparaison des propriétés de tension des chewing-gum examinés à différentes températures
 - Comparaison de la dureté de 2 types de granulés par pénétration avec une sonde cylindrique de 2 mm
 - Comparaison uniaxiale de l'extensibilité du chewing-gum
- Mesure de la dureté et de la résistance du chewing-gum à la courbure et flexion

Fondant

- Comparaison de l'acceptabilité (fermeté) de quatre groupes de fondant

Confiserie "collante"

- Examiner la fermeté et l'élasticité de confiserie "collante"

Halva

- Mesure de dureté de deux types de Halva utilisation d'une sonde cylindrique

Crème de citron

- Comparaison de tartinabilité / fermeté de la crème de citron

Confiture

- Mesure la fragilité/élasticité et l'adhésivité d'une formulation de confiture d'oranges

1.3 LAITERIE

Pâte d'amandes

- Mesure de la dureté et de la viscosité de pâte d'amandes par pénétration

Sirop

- Comparaison de viscosité superficielle du sirop, miel et mélasse

Matières grasses pour boulangerie

- Évaluation des propriétés des graisses cuites en utilisant la Cellule d'Extrusion Multiple

Beurre & Margarine

- Comparaison de l'effort pour couper le beurre et la margarine en utilisant un fil coupeur
- Mesure de fermeté de margarine
- Mesure de fermeté de margarine (essai de pénétromètre 'Traditionnel')
- Comparaison de tartinabilité/fermeté de deux types de margarine par la capacité d'expulsion à travers par un trou de 3 millimètres

Fromage

- Comparaison de tartinabilité de fromage frais, gras et pauvre en matières grasses
- Tartinabilité / Douceur de fromage à tartiner
- Comparaison de la fermeté et de la viscosité de deux marques de fromage à 3

- tartiner
- Comparaison de dureté et fragilité de quatre types de fromage à pâte dure en utilisant une sonde spécifique (sonde de fracture)
- Comparaison de l'effort pour couper le fromage en utilisant un fil coupeur
- Comparaison de la dureté et de la viscosité de crème, de fromage frais, de fromage et de cheddar

Crème Fraîche

- Comparaison de la consistance de graisse non allégée, allégée et crème organique fraîche par sonde d'extrusion arrière

Fromage Frais

- Comparaison de pénétration (force) et la cohérence (consistance) de trois marques de fromage frais en utilisant une sonde cylindrique

Glace

- Comparaison de la force de cisaillement de deux marques différentes de glace utilisant une sonde en lame de couteau

Mayonnaise

- La comparaison de pénétration (force) et la cohérence (consistance) de mayonnaise enrichie ou allégée en matières grasses en utilisant une lame de couteau
- Comparaison de consistance de mayonnaise enrichie ou allégée en matières grasses par sonde d'extrusion arrière

Mousse

- La comparaison de pénétration (force) et la cohérence (consistance) de mousse de chocolat enrichie ou allégée en matières grasses en utilisant une sonde cylindrique

Yaourt

- Comparaison de consistance de yaourt plein-gras et pauvre en matières grasses par sonde d'extrusion arrière

1.4 FRUITS & LEGUMES

Pommes

- Mesure la force de contusion d'une pomme par pression statique continue

Haricots

- Comparaison de fermeté et force d'extrusion totale de haricot cuit par test de compression en gros

Mais

- Comparaison de deux variétés de maïs en conserve par cisaillement
- Fermeté de maïs hydraté

Raisins

- Mesure sur la peau des raisins pour test de pénétration d'une sonde cylindrique de 2 millimètres

Olives

- Mesure de la fermeté des olives en vrac en utilisant une cellule de cisaillement KRAMER

Pêches

- Mesure de la fermeté des pêches par cisaillement

Pois

- Mesure de la fermeté des petits pois
- Comparaison de deux variétés de pois en conserve par cisaillement

Poires

- Mesure de fermeté ou “ point de rendement bio” par sonde de pénétration

Pomme de terre

- Force de cisaillement de pomme de terre après différents temps de cuisine en utilisant une lame de couteau
- Comparaison de force d'extrusion totale de quatre variétés de salade et de pommes de terre par test de compression
- Mesure de fermeté et force d'extrusion totale de purée de pommes de terre instantanée par compression en gros
- Mesure de fermeté de Chips / Frites

Framboises

- Comparaison de fermeté et de force d'extrusion totale d'une gelée de framboise par test compression

Fraises

- Comparaison de fermeté et force d'extrusion totale de fraises fraîches et en conserve par compression en vrac

Tofu

- Comparaison de la force de cisaillement de quatre sortes différentes de tofu utilisation d'une lame de guillotine

Tomates

- Comparaison de fermeté de 5 types de tomates avec une cellule de cisaillement KRAMER

1.5 MATÉRIELS INDUSTRIELS

Adhesifs

- Dureté et mesure de viscosité de gomme adhésive en pénétrant avec un cylindre
- Mesure de viscosité de gomme adhésive avec l'utilisation d'un cylindre pour étude
- Comparaison des propriétés de collant d'une colle pour papiers peint avec utilisation d'une sonde spécifique

Rubans adhésifs

- Comparaison d'adhérence des bandes adhésives par test avec une boule par un système d'indexation multi-trous
- Comparaison des propriétés de pelure de rubans adhésifs en utilisant la méthode de boucle (selon FINAT évalue la méthode No 9 - la mesure de tactique 'Quick-Stick')
- Comparaison des propriétés adhésives de rubans adhésifs en utilisant une sonde à 1 boule (Avery Adhesive Test)
- Comparaison d'adhérence des rubans adhésifs médicaux en explorant avec une sonde sphérique par un système d'indexation multi-trous

1.6 INGREDIENTS ET GELS

Gels

- Détermination de force du gel par pénétration avec une sonde cylindrique
- Plusieurs méthodes de caractérisation pour évaluer des gels de silicone

Film d'emballage

- Comparaison de frottement et friction de deux types de feuille d'emballage utilisant un derrick de friction (basé sur ASTM D1894)

Alginate

- Mesure sur un gel d'alginate de sodium à une température constante

Bière prototype

- Comparaison de force de mousse de trois types de bière prototype

Gélatine

- Méthode Standard britannique pour test sur gélatine (BS757 : 1975)
- Détermination des forces de gélatine selon la Norme Internationale (ISO 9665 Adhésifs - colles Animales - les Méthodes d'échantillonnage et mise à l'épreuve.)
- Détermination de la force de gel de la gélatine selon l'institut Américain des Fabricants de Gélatine (GMIA) mise à l'épreuve de norme
- Mesure de la température sur un gel de gélatine

Gluten

- Mesure l'extensibilité de la pâte et la qualité du gluten

Lactose

- Mesure la dureté du lactose par compression avec une sonde cylindrique

Pectin

- Comparaison de la force de rupture et la fragilité/élasticité de trois formulations de gel afin de contrôler la qualité de fabrication, leur concentration et leur traitement
- Mesure la température d'arrangement de gel de pectin

1.7 VIANDE, VOLAILLE et POISSON

Poulet

- Mesure de la fermeté/dureté de différents morceaux de poulet en utilisant une cellule Kramer à 5 lames

Jambon

- Mesure de la fermeté/dureté de différents morceaux de jambon en utilisant une cellule Kramer à 5 lames

Pate

- Comparaison de fermeté sur des pâtes ' normales' et des pâtes allégées en matières grasses

Crevettes

- Mesure la fermeté des crevettes en utilisant une cellule Kramer à 5 lames

Saucisses

- Force de coupe d'un hot-dogs en utilisant une Lame Warner-Bratzler
- Comparaison de la force de coupe de saucisses de Francfort et de chorizo en utilisant une Lame Warner-Bratzler

Surimi

- Comparaison de la force de coupe de deux types différents de surimi en utilisant une sonde en lame de couteau
- Comparaison de la fermeté de différent types de surimi en utilisant une sonde sphérique

1.8 PÂTES, NOUILLES et RIZ

Gnocchi

- Comparaison de fermeté de deux marques de gnocchi par compression

Lasagnes

- Comparaison de viscosité de pâtes cuisinée dans eau dure et douce

Nouilles

- Comparaison d'élasticité (ou 'force de tension') de nouilles
- Comparaison de dureté et adhérence des nouilles en utilisant une sonde cylindrique

Pâtes

- Comparaison de la fermeté de quatre types de pâtes

Riz

- Comparaison de dureté et viscosité de quatre variétés de riz cuisiné
- Comparaison de la fermeté des grains de riz de deux types de riz

Spaghetti

- Détermination de la force de rupture de spaghettis secs en utilisant un accessoire pour Courber les Spaghettis
- Détermination de fermeté de pâtes en utilisant la méthode Standard AACC (16-50) méthode Standard

1.9 NOURRITURES POUR ANIMAUX

Aliments pour chats et chiens

- Mesure de la force d'extrusion d'aliments pour chat et chiens afin de déterminer leur dureté et leur fermeté
- Comparaison de dureté des boulettes par compression

1.10 PHARMACIE / COSMETIQUE

Fards à paupières

- Comparaison de dureté de deux fards à paupières

Deodorants

- Comparaison de dureté de deux formulations différentes de déodorants par pénétration avec sonde cylindrique de 2 millimètres

Capsules de Gel

- Comparaison de la force de rupture et l'élasticité de quatre types de capsule de gel par pénétration avec sonde cylindrique de 2 millimètres

Gel pour cheveux

- Comparaison de consistance de deux types de gel pour cheveux par test d'extrusion arrière

Aiguilles Hypodermiques

- Comparaison de précision d'aiguilles hypodermiques par test de pénétration avec une sonde en caoutchouc

Rouge à lèvres

- Comparaison de dureté de deux lots de rouge à lèvres différents par test de pénétration avec une sonde d'aiguille de longueur de 2 mm - selon méthode Standard ASTM D 1321-95
- Comparaison de force de pliure de rouges à lèvres à 2 températures de stockage en utilisant un test de Cantilever
- Comparaison de dureté de deux lots de rouge à lèvres différents par pénétration avec une sonde aiguille de 2 mm - une adaptation de méthode Standard ASTM D 1321-95

Ruban adhésif Médical

Comparaison d'adhérence de rubans adhésifs médicaux en les évaluant avec une sonde type boule

Humidification de Crème

- Comparaison de consistance de trois crèmes d'humidification par test d'extrusion arrière

Vaseline

- Dureté de la vaseline stockée à 5°C et 25°C

Shampooing

- Comparaison de consistance de deux shampooings par test d'extrusion arrière

Savon

- Comparaison de dureté de deux types différents de galets de savon par pénétration avec une sonde de 2 millimètres

Comprimés

- Test de comportement sur des comprimés par compression diamétrale utilisant une sonde cylindrique
- Mesure la force d'adhérence d'une couche de comprimé

Comprimé Granulé

- Test Compressibilité des comprimés granulés utilisant une sonde cylindrique

Dentifrice

- Test de comparaison de fermeté de dentifrice (par force d'expulsion) sur deux formulations différentes de dentifrice

Cire

- Comparaison de dureté de deux types de cire par pénétration avec une sonde conique - selon méthode Standard ASTM D937-92
- Comparaison des propriétés de viscosité de deux types de cire pour cheveux en utilisant 1 sonde ronde
- Test sur la mesure des propriétés de viscosité de cire d'épilation avec une sonde sphérique

1.11 SNACKS

Chips

- Comparaison des qualités de texture d'échantillons frais par test de compression en gros en utilisant une cellule de type Ottawa
- Résistance des chips
- Mesure de résistance d'un échantillon de sandwich testé en utilisant une sonde de Kramer à 5 lames

- Mesure de fermeté des chips/frites

Ketchup

- Comparaison de consistance de deux marques de ketchup par extrusion arrière

Barres Nutritionnelles

- Test de résistance sur des barres nutritionnelles chocolatées en effectuant des tests de pénétration sur des échantillons de différentes dates de stockage

Noix

- Dureté extérieure et intérieure d'amandes en utilisant une sonde type lame

Saumure

- Mesure de la fermeté de la saumure en utilisant une cellule Kramer à 10 lames

Pizza

- Comparaison de dureté et d'extensibilité des pizzas

Pop-Corn

- Comparaison des qualités textural de deux marques de Pop-Corn par compression en gros utilisant une cellule d'Ottawa

Crackers

- Comparaison des qualités texturale de deux marques de biscuits Crackers par compression en gros en utilisant une cellule d'Ottawa

Bretzels

- Mesure de la dureté de bâtons de bretzel

Spreads

- Comparaison de tartinabilité et fermeté du chocolat à tartiner stockés à des températures de 5°C et 20°C
- Comparaison de tartinabilité et fermeté du beurre
- Mesure la fragilité/élasticité et l'adhésivité d'une formulation de confiture d'oranges
- Tartinabilité et fermeté de fromage à tartiner