



Группа компаний «СИМАС»

117587 г. Москва, Варшавское шоссе, д.125, стр.1
Т./ф. (495) 980-2937, 311-2209, 319-2278, www.simas.ru, info@simas.ru

Анализ текстуры пищевых продуктов

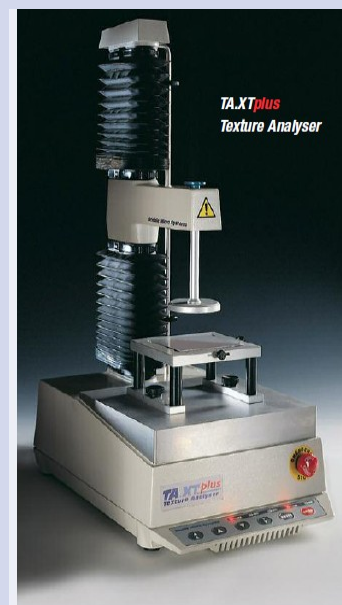
АНАЛИЗАТОРЫ ТЕКСТУРЫ ВНЕСЕНЫ В РЕЕСТР СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ РФ.

Анализ текстуры таких образцов, как: сливочное масло, маргарин, пищевой вазелин, шоколад, плавленый сыр, глазурь, сырое мясо и рыба, сырые овощи и прочее, – позволяет получить информацию о структурно-механических свойствах данных объектов. Знание этих свойств позволяет технологу управлять процессом производства с целью получения продуктов с требуемыми характеристиками, что особенно важно на пищевом производстве.

Испытательная машина компании **Stable Micro Systems**, Англия, позволяет проводить фундаментальные, эмпирические и имитирующие тесты для исследования реологических свойств твердых веществ, вязких жидкостей, порошков и гранулированных материалов и позволяют оценить твердость, эластичность, прочность, вязкость, текучесть, консистенцию, адгезию и другие параметры продукции.

Несомненные преимущества данного прибора — универсальность (возможность использования как для новых разработок, так и для технологического контроля; проводить тесты в соответствии с международными стандартами и специфические исследования; большой выбор приставок для широкого круга применений) и высокая разрешающая способность, что позволяет получать наиболее точные результаты и улавливать малейшие отличия образцов.

Анализаторы текстуры TA.XTplus и TA.HDplus, программа *Exponent 4* поколения и выбор более двухсот зондов и дополнений являются результатом опыта конструирования и производства оборудования на протяжении двух десятилетий.

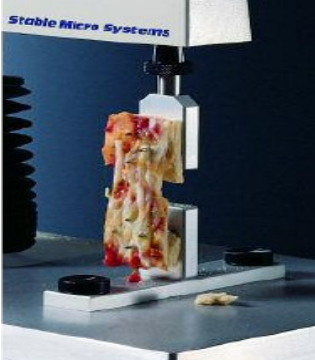



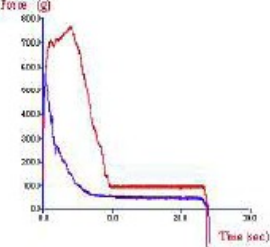
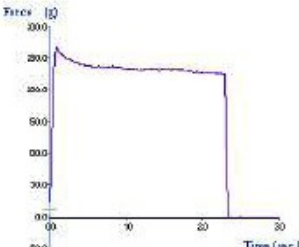
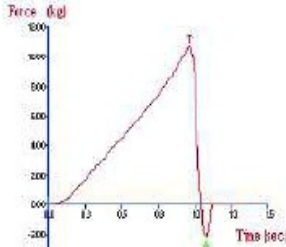
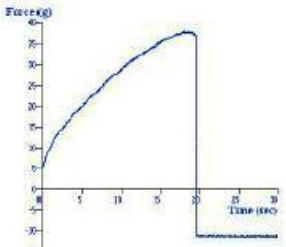


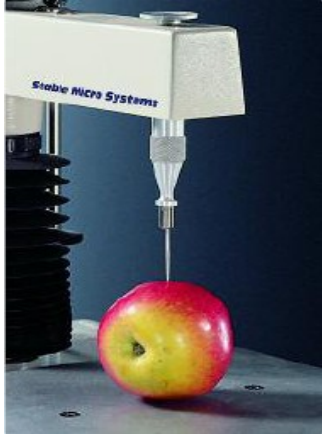

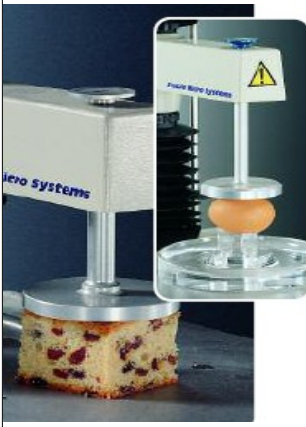
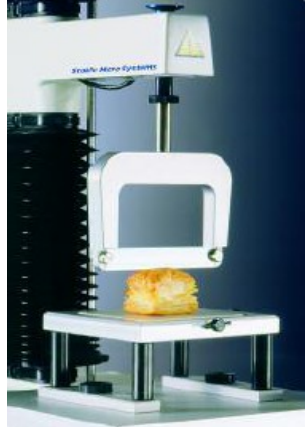
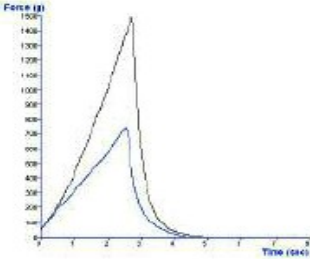
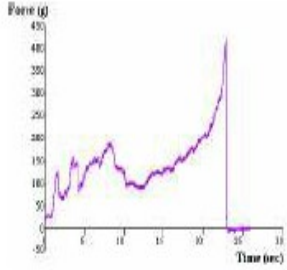
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

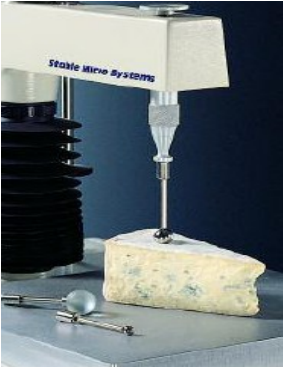
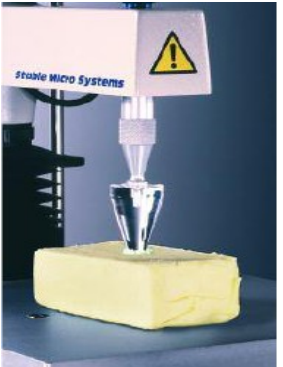
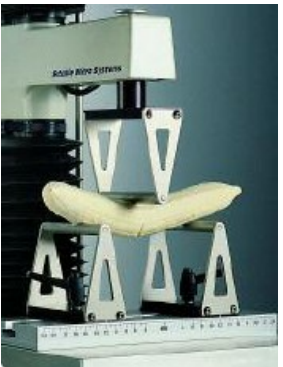
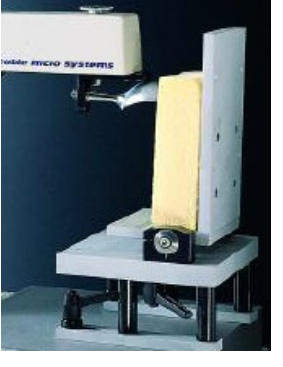


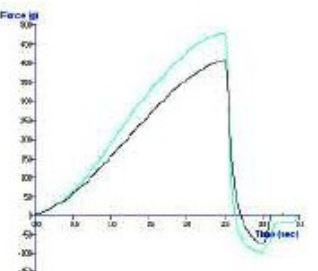
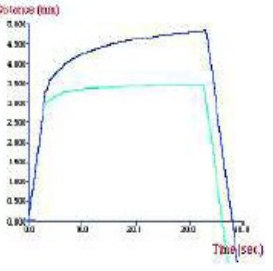
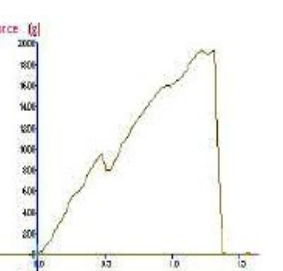

	TA.XTplus	TA.HDplus
Сила	50 кгс (500 Н.)	750 кгс (7,5 кН.)
Разрешение силы	0,1 г	0,1 г
Тензодатчики	1, 5, 30, 50 кгс	5, 30, 50, 100, 250, 500, 750 кгс
Диапазон скоростей	0.01 – 40 мм/ст (20 мм/с @ 30–50 кгс)	0,01– 20 мм/с (13 мм/с @ 500–750 кгс)
Установка диапазона	1 – 295 мм	1 – 524 мм
Скорость регистрации данных	8 кГц	8 кГц
Питание	Обычная сеть	Обычная сеть
Масса нетто	16.2 кг	37 кг

Чтобы рабочие характеристики анализаторов текстуры проявились в полной мере, необходим правильный подбор принадлежностей в соответствии с типом анализа. Это руководство содержит вводную информацию об ассортименте принадлежностей и некоторых распространенных методах анализа текстуры.

Stable Micro Systems®

<p align="center">НАСАДКА ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ РАСТЯЖИМОСТИ ПИЦЦЫ A/PT</p>	<p align="center">НАСАДКА ДЛЯ ИСПЫТАНИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ПЕРЕГИБ A/SFR</p>	<p align="center">НАСАДКА ДЛЯ ИСПЫТАНИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ТВЕРДОСТЬ/ СЛИПАЕМОСТЬ HDP/PFS</p>	<p align="center">НАСАДКА ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ РАСТЯЖИМОСТИ СПАГЕТТИ/ЛАПШИ A/SPR</p>
			
<p>Эта насадка состоит из двух компонентов с четырьмя штырьками. Верхний компонент присоединяется непосредственно к тензодатчику, а нижний – к основанию анализатора текстуры.</p> <p>Исследуемый образец прямоугольной формы закрепляется с помощью штырей. Измеряется сила растяжения и разрыва образца, являющиеся показателями жесткости пиццы.</p>	<p>Предназначена для измерения характеристик сжатия и изгиба сырых макаронных изделий при исследовании на возможную ломкость в результате порчи зерна вследствие прорастания или неправильной сушки. Исследуемый образец располагается между верхней и нижней опорами, устанавливаясь в их центральные отверстия. Верхняя опора присоединяется к тензодатчику, а нижняя – к основанию анализатора текстуры. Готовятся образцы длиной 100 мм и измеряется средняя сила и расстояние, на котором происходит разлом. Необходимо обращать внимание на колеблющуюся силу перед окончательным разломом, свидетельствующую о слабости. Это измерение является хорошим показателем пригодности продукта для упаковки и транспортировки.</p>	<p>Используется для измерения твердости и слипаемости вареных макаронных изделий. Полоски или листы теста удерживаются с помощью поддерживающего блока с прямоугольной секцией с отверстием. Прямоугольная пластина-пресс соединяется с тензодатчиком и используется для определения жесткости макаронных изделий при сжатии и слипания при подъеме пресса.</p> <p align="center">НАСАДКА ДЛЯ ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА/ТВЕРДОСТИ ВАРЕННЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ A/LKB-F</p> <p>Идентична A/LKB, за исключением того, что плоская поверхность 1,0 мм расположена вдоль края лезвия. Также предоставляется плоская вставка из перспекса для HDP/90. Система соответствует методу 16-50 AACС.</p>	<p>Идеально подходит для измерения прочности на разрыв и эластичности образцов лапши и спагетти. Образец вставляется через щели в параллельных валиках и его концы закручиваются на 2-3 оборота для уменьшения скольжения и для закрепления. Валики гарантируют, что образец не расщепится и не разорвется в месте прикрепления, и разрыв произойдет только в растягиваемой части.</p>
 <p><i>Сравнение жесткости пиццы, приготовленной в микроволновой и обычной печи</i></p>	 <p><i>Измерение стойкости сырых макарон к изгибу и излому с помощью насадки для испытания на перегиб</i></p>	 <p><i>Измерение твердости и липкости спагетти.</i></p>	 <p><i>Измерение эластичности и прочности лапши на растяжение.</i></p>

ИГОЛЬНЫЕ ЗОНДЫ P/2N	V-ОБРАЗНАЯ НАСАДКА ДЛЯ ИСПЫТАНИЯ ХЛЕБА НА СДАВЛИВАНИЕ* A/BSR	КОМПРЕССИОННЫЕ ПЛАСТИНЫ	ДЛИННЫЙ НОЖ ДЛЯ РЕЗЬБЫ A/ESB
			
<p>Игольный зонд используется для испытаний на прокол, например, при измерении прочности кожицы (или динамического сопротивления) фруктов или корки на поверхности хлебобулочных или кондитерских изделий.</p>	<p>Позволяет определять мягкость и упругость хлеба в упаковке и без; эти параметры являются хорошими показателями свежести. Распространенный способ оценки мягкости хлеба – его сдавливание между большим и указательным пальцем, располагающимися в форме буквы V. Эта насадка имитирует данный процесс и позволяет проводить научно обоснованный анализ свежести хлеба с высокой воспроизводимостью. Она состоит из V-образных закругленных «пальцев», которые опускаются на упакованный или неупакованный батон; при этом измеряется сила, необходимая для сжатия хлеба. Показателями свежести являются результаты вычислений по данным анализа – чем меньше сила и выше упругость, тем свежее хлеб. Этот метод, не портящий продукт, ускоряет и упрощает контроль качества, так как не требует пробоподготовки и позволяет анализировать хлеб в упаковке.</p>	<p>Используются для испытаний продуктов, держащих форму, например, гелей, фруктов, сыра и выпечки. Для прямого испытания на сжатие необходимо, чтобы образец был меньше компрессионной пластины; при этом измеряется сжатие/восстановление формы, характер сжатия и вязкость/эластичность. Это позволяет также определять косвенные показатели, например, свежесть.</p>	<p>Это устройство включает сменное лезвие толщиной 0,9 мм, вставляющееся в раму шириной 115 мм. Оно было введено в связи с популярностью стандартного ножа для резки в тонком ноже для резки более толстых и широких фрагментов. Максимальная ширина образца 100 мм.</p>
<p>ПЕРЕХОДНИКИ ДЛЯ ЗОНДОВ</p>			
<p>Алюминиевый переходник для зондов используется для закрепления последнего в анализаторе текстуры. Выпускаются переходники 20 мм, 60 мм и 100 мм для разных типов испытаний. В стандартный комплект поставки анализатора текстуры входит один зонд AD/100.</p>			
<p>Код переходник для зонда 20мм AD/20 переходник для зонда 60 мм AD/60 переходник для зонда 100мм AD/100</p>		<p>Код 75 мм ø алюминии P/75 100 мм ø алюминии P/100 200 мм ø алюминий P/200</p>	
<p>ПЕРЕХОДНОЙ ПАТРОН AD/C</p>		<p>ЗОНДЫ КОБЕ</p>	
<p>Предназначен для быстрого подсоединения собственных зондов заказчика небольшого размера (диаметр до 4 мм), например, гиподермальных игл, непосредственно к анализатору текстуры.</p>	<p>Это цилиндрические зонды 1 см², используемые для стандартного испытания агаровых гелей.</p> <p>площадь 1см², дерлин Код — P/1KP</p> <p>площадь 1см², нерж. ст. Код - P/1KS</p>  <p><i>Сравнение свежести двух типов упакованного хлеба</i></p>	 <p><i>Измерение хрустящести слоеных кондитерских изделий с помощью широкого ножа.</i></p>	<p>Примечание: При работе с этим лезвием рекомендуется надевать защитные очки или другую защиту глаз.</p>

СФЕРИЧЕСКИЕ ЗОНДЫ	КОНИЧЕСКИЕ ЗОНДЫ	НАСАДКИ ДЛЯ ИСПЫТАНИЯ НА ПЕРЕГИБ В ТРЕХ ТОЧКАХ А/ЗРВ; НДР/ЗРВ	СОВОК ДЛЯ МОРОЖЕНОГО А/С
			
<p>Мы предлагаем сферические (шарообразные) зонды диаметром 0.25"-1.0" (6.25-25.4 мм) и один тип полусферических зондов. Они применяются для измерения хрупкости чипсов и других закусок. Кроме того, их можно использовать для определения твердости поверхности фруктов, сыра и упаковочных материалов методом вдавливания; часто этот метод предпочтительнее испытания на прокол, особенно если у образца неровная поверхность.</p> <p>Код</p> <p>P/5S - 5 мм Ø нерж. сталь P/0.25S - 1/4" Ø нерж. сталь P/0.5S - 1/2" Ø нерж. сталь P/0.75S - 3/4" Ø перспекс P/1S - 1" Ø нерж. сталь P/1SP - 1" Ø полипропилен P/0.5HS - 1/2" Ø полусфер., дерлин</p>	<p>Мы предлагаем четыре вида зондов из перспекса с углами от 30° до 60° для испытания с погружением конуса таких продуктов, как масло, маргарин и прочие продукты с пластическими свойствами. Конусная пенетрометрия хорошо коррелирует с органолептической оценкой и результатами определения растекаемости.</p> <p>Примечание: По заказу возможно изготовление конических зондов из нержавеющей стали или с другим углом.</p> <p>Код</p> <p>P/30C - 30° конич. зонд, перспекс</p> <p>P/40C 40° конич. зонд, перспекс</p> <p>P/45C 45° конич. зонд, перспекс</p> <p>P/60C 60° конич. зонд, перспекс</p>	 <p>Большая часть состоит из основания с градуированной опорой регулируемой длины (до 240 мм) и позволяет исследовать образцы шириной до 90 мм. Меньшая часть с тремя точками перегиба представляет собой опору регулируемой длины до 70 мм и вмещает образцы шириной до 80 мм.</p> <p>Типичные примеры применения включают определение свежести (путем оценки жесткости или гибкости) овощей и прочности на разлом (или хрупкости) хлебных палочек, бисквитов или шоколадных батончиков.</p>	<p>Измеряет сопротивление мороженого или подобных продуктов, сохраняющих свою форму после формовки, скользящему действию совка. Образец размером 12 x 40 см закрепляется на наклоняющемся столике с помощью четырех зубцов. Расстояние до совка (закрепленного на тензодатчике) регулируется так, чтобы удалять соответствующее количество образца.</p> <p>РЕЗАК ДЛЯ МАСЛА А/ВС</p> 
 <p>СФЕРИЧЕСКИЕ Сравнение твердости и слипаемости двух торговых марок сыра, куски треугольной формы</p>	 <p>КОНИЧЕСКИЙ ЗОНД Измерение растекаемости/мягкости масла и маргарина с помощью конического зонда</p>	 <p>Измерение прочности хлебных палочек на разлом при изгибе в трех точках</p>	 <p>Предназначен для оценки твердости масла в брикетах, маргарина, сыра с помощью тонкой проволоки.</p> <p>Сравнение силы резания (твердости) масла и маргарина с помощью резака</p>

Компания «СИМАС» - эксклюзивный дистрибьютор Stable Micro Systems.

ЗАКАЗЫ НАПРАВЛЯТЬ:

Компания «СИМАС», info@simas.ru, www.simas.ru

Тел./факс: (495) 781-2158, 319-2278, 311-2209, 980-2937 — многоканальный.