

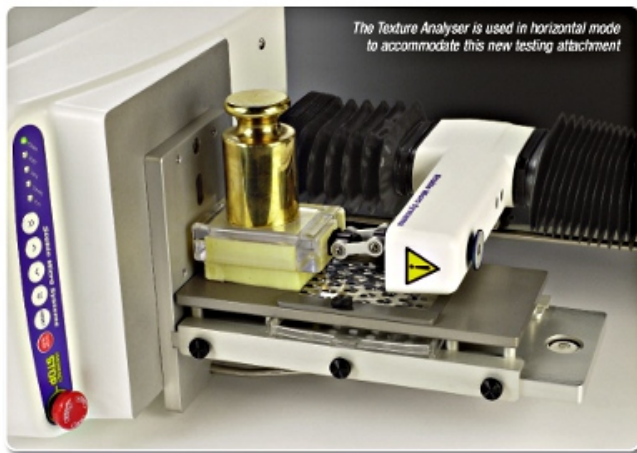


Группа компаний «СИМАС»

117587 г. Москва, Варшавское шоссе, д.125, стр.1

Т./ф. (495) 980-2937, 311-2209, 319-2278, www.simas.ru, info@simas.ru

НОВОЕ ИСПЫТАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЕ СЫРА НА СПОСОБНОСТЬ К НАТИРАНИЮ



Недавно была выпущена испытательная насадка с перфорированной пластиной, позволяющая точно измерить силу, необходимую для натирания сыра на терке. Впервые предприятия молочной промышленности смогут научно, объективно и воспроизводимо измерить способность сыра к натиранию, что поможет им усовершенствовать свою рецептуру сыров, процессы производства и упаковки. Розничная торговля готовыми тертыми сырами - быстро растущий рынок во всей Европе, поскольку потребность в удобстве по-прежнему преобладает. Как результат, от сыров, которые ранее всегда продавались блоками, теперь требуется способность выдерживать интенсивное натирание на терке, перенос продукта и упаковки без забивания оборудования. Анализ текстуры помогает предприятиям молочной промышленности оценить механические свойства, влияющие не только на ощущения во рту, но и пригодность для обработки. Новая перфорированная

насадка используется в сочетании с текстурометром ТА.ХТplus и имеет платформу, на которую устанавливаются сменные перфорированные пластины и держатель образца в форме бруска, действующий как калибр и удерживающий его на месте во время испытания. Текстурометр используется в горизонтальном положении, чтобы сила, прилагаемая к образцу, оставалась постоянной. Такая конфигурация также позволяет испытывать образцы повторно в течение нескольких циклов без необходимости их повторного закрепления. Сходным образом, расположение груза над образцом позволяет поддерживать постоянный контакт образца сыра с перфорированной поверхностью пластины для повышения постоянства измерения. Насадка регулируемая, с ней может использоваться два типа перфорированных пластин и режущее лезвие для испытания пригодности для нарезания ломтиками.

Это гарантирует приближенные к реальности условия испытания и дает ценную информацию о качестве и характеристиках сыров, а также наиболее подходящих способах их обработки. Независимо от того, является ли сыр основным компонентом соуса или используется для посыпки пиццы, он является универсальным продуктом, способным выполнять ряд функциональных ролей. Однако на сыр могут влиять различные условия среды, отрицательно сказывающиеся на его пригодности для натирания, на которую также влияет ряд факторов, таких, как содержание жира, влаги и соли, pH и зрелость. Сходным образом, способ обращения с сырами и их обработки влияет на пригодность к натиранию и, следовательно, качество готового тертого продукта. Наша новая насадка с перфорированной пластиной позволит производителям испытывать различные типы сыров, чтобы планировать исследования и разработки, оптимизировать параметры производства и улучшать контроль качества. Кроме оценки сыра как готового продукта на предприятиях молочной промышленности, перфорированная насадка также может использоваться на пищевых предприятиях, чтобы убедиться, что продукт выдерживает высокоскоростную обработку, например, при приготовлении пиццы, готовых продуктов, соусов и закусок. Вы можете посмотреть эту насадку в действии здесь: www.youtube.com/textureanalysis



Испытание на способность к натиранию



Использование мелкочаистой пластины

Компания СИМАС предлагает широкий ассортимент лабораторного оборудования и расходных материалов для химических и микробиологических лабораторий: автоклавы, воздухозаборники, мешалки, гомогенизаторы, центрифуги, бани, бочковые насосы, пакеты для отбора проб Вихрь / Nasco, фильтры, шланги, индикаторную бумагу, пластиковую и стеклянную посуду, расходные материалы для микробиологии и многое другое.

Компания СИМАС может порекомендовать и подобрать наиболее подходящее для Вас, как в плане эффективности, так и экономичности оборудование.

ЗАКАЗЫ НАПРАВЛЯТЬ:

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

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