

Analyseur de Texture

TVT 6700



Compression



Section



Compression-extrusion



Tension

L'analyse de Texture au plus simple

Analyseur de Texture TVT 6700

L'évaluation de la texture est basée sur l'évaluation sensorielle et l'expérience. Le texturomètre TVT 6700 permet une analyse rapide, objective, sensible et reproductible. Le TVT 6700 applique des conditions contrôlées de contrainte et de déformation aux produits alimentaires et autres types d'échantillons, pour une mesure complète des caractéristiques de texture. Il mesure avec précision la force de compression, la force de traction, et la position du produit au cours du temps. Il utilise des modes de test standard, la compression à cycle unique ou multiple, la compression et la résistance, l'extension et la tenue, le cassant et l'élasticité. Les données sont saisies sous forme de graphiques et stockées dans une base de données pour l'analyse et l'exportation vers un tableur. L'analyseur de texture TVT 6700 est simple d'emploi, efficace et polyvalent, avec des plateformes et accessoires adaptés pour quantifier les propriétés texturales de produits alimentaires et de différents matériaux.

Caractéristiques et avantages

Simple: un modèle pour couvrir les besoins de l'industrie alimentaire

Convivial: facile d'emploi, livré avec applications standardisées et des méthodes de démarrage.

Objectif: des courbes de mesure complètes, précises et reproductibles

Logiciel de qualité: comparaison de graphes par superposition, résultats de test dédiés et rapports disponibles, calculs statistiques automatisés, exportation des données et des graphes.

Robuste: conception robuste pour convenir aux environnements de production et de laboratoire.

Polyvalent: des méthodes standards et personnalisées pour mesurer dureté/fermeté/moelleux, fracturabilité (friabilité), cohésion, adhérence/collant, élasticité, masticabilité, texture fibreuse, etc.

Economique: réduit les besoins de panels sensoriels.

Applications

Contrôle qualité de matières premières, de produits finis et intermédiaires ; formulation et développement ; évaluation d'ingrédients et de changements des procédés ; contrôle des produits au cours du stockage et à la livraison; simulation de la mastication et de la manipulation par le consommateur.

Accessoires

Sondes cylindriques: Compression, adhérence, perforation de produits solides (pain, cakes, cookies, céréales petit-déjeuner, confiseries, haricots, fruits, légumes, œufs, fromage, viande).

Disques de compression: Compression-extrusion de produits liquides et visqueux (yaourt, crèmes, préparations), de tailles irrégulières (pâtes alimentaires), de gels, produits gras, haricots frais et conditionnés, fruits, légumes.

Sondes sphériques: Compression et pénétration de produits tendres (poisson, beurre, etc).

Sondes coniques: Compression et pénétration de plastiques et de produits tendres (tartinabilité).

Lames, fils, sondes coupantes: Force de rupture, dureté de produits alimentaires solides (viande, saucisse, pain plat, spaghetti, nouilles) et courbure-cassure (cookies, frites, fruits, etc).

Pinces, attaches à rouleaux: Force d'extension, collant et adhérence (viandes séparées mécaniquement, pâtons, fromage, nouilles). Aussi pour les emballages et leurs matériaux.

Spécifications Techniques

Hauteur maximale pour le produit: 300 mm

Dimensions (H x L x P), Poids net: 64x34x44 cm, 24 kg

Cellules de pesée/ gamme de Forces: 5, 10, 15, 20, 30, 50 or 100 kg

Résolution Force: 1 gf (grammes/force)

Précision Force: <0.025% C_n*

Gamme de vitesse: 0.1-30 mm/sec

Précision de la vitesse: 0.03% at 5 mm/sec

Précision du positionnement: ± 0.02 mm

Précision (ETr **): ≤ 0.5%

Alimentation: 110-240 V, 50 - 60 Hz

Spécifications ordinateur: système d'exploitation Windows 7 ou XP, carte graphique 3D compatible DirectX 8, port RS232, port USB, 1.6 GHz CPU, 512 Mo RAM

* Erreur totale combinée (C_n) = déviation maximale entre la courbe d'étalonnage et le calibrage de la ligne droite idéale, % pleine échelle

** Ecart type relatif de l'instrument - répétabilité