

DISPOSITIVO ENSAYOS DE
CORTE Y CIZALLAMIENTO
EN CARNES
Tipo "WARNER-BRATZLER"



El dispositivo de ensayos de corte y cizallamiento tipo WARNER BRATZLER
Este dispositivo se emplea para productos cárnicos tales como Salchichas,
Chorizo, Salmis, Alimentos Embutidos...

DESCRIPCION

- Sonda para análisis de textura en muestras de productos cárnicos
- Fabricada en Acero Inoxidable
- Capacidad Máxima de ensayo: 1 kN
- Dimensiones: Lámina de 1 mm de espesor con muesca en forma de V con radio de corte

Diámetro máximo de la muestra de ensayo: 25 mm

El Método Warner-Bratzler para medir la ternura de la carne

La ternura de la carne es una de las características de calidad más altas para las carnes rojas. Se han establecido estándares de prueba de esfuerzo de corte para determinar la mejor ternura de la carne para diversos tipos de carne. El método de análisis de textura más común para la ternura es la prueba Warner Bratzler.

Dispositivo de Ensayos Warner-Bratzler

El dispositivo Warner-Bratzler utilizado con un Texturómetro posibilita medir la fuerza requerida para cortar un trozo de carne. El dispositivo consiste en un bastidor de acero que tiene una cuchilla de corte triangular. Para probar una muestra de carne como un filete, el filete se cocina, se enfría y luego se corta en muestras lo más precisas para hacer el ensayo.



Aunque no sea posible obtener las muestras exactamente idénticas en los ensayos de la carne, se pueden seguir algunas reglas para conseguir los mejores resultados de las pruebas como preparar las muestras en tamaños y formas lo más similares posibles, ya que tamaños de muestra no coincidentes pueden conducir a una gran variación en los resultados de las pruebas y el análisis de los datos obtenidos pueda no ser correcto.

Tamaño de la muestra

Llevar a cabo un gran número de pruebas puede ayudar a equilibrar los valores atípicos. Al probar cada producto de carne, asegúrese de extraer las muestras con el mismo método en la misma parte del producto cada vez. Prestar especial atención a la dirección de corte al crear muestras. Por ejemplo, corte con las fibras de la carne al cortar las muestras cada vez.

Forma de la muestra

Las herramientas de corte afiladas son importantes para la uniformidad de la muestra. Las herramientas de corte sin afilar pueden crear bordes dentados y crear variaciones entre los datos cuando se ensaya cada muestra. Asegúrese de que cada muestra se corte en líneas paralelas para crear una distribución uniforme del peso de cizallamiento.

Después de preparar cuidadosamente sus muestras de carne de base usando estas pautas, las muestras se colocan en el Dispositivo de ensayos tipo KRAMER y se cortan con el Texturómetro. La máquina registrará un diagrama de fuerza-deflexión preciso y la fuerza de cizallamiento máxima es el punto más alto en el gráfico de curva.

Para obtener ayuda con la obtención de los resultados de pruebas más precisos posibles, puede ponerse en contacto con nuestros ingenieros de aplicaciones. Nuestros ingenieros no sólo configuran el Analizador de Textura y el accesorio para su aplicación, sino que le ayudarán a guiarlo en el éxito de sus resultados.

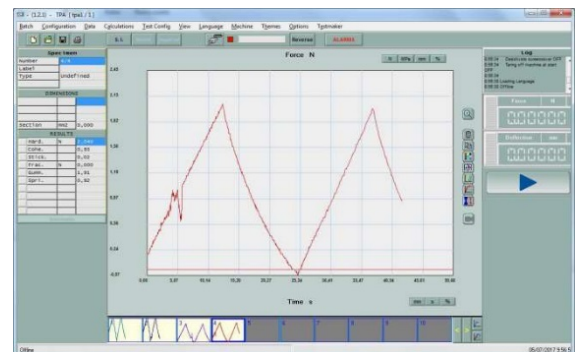
APLICACIONES

Este dispositivo se emplea para productos cárnicos tales como Salchichas, Chorizo, Salamis, Alimentos Embutidos...

Los resultados típicos son:

Fuerza Máxima	FIRMEZA
Área bajo la curva	TRABAJO (de corte por cizalladura)

Máquina de Ensayos recomendada:



Software de Ensayos **MetroTEST**
(con Análisis Perfil Textura **TPA**)

