



KIT DE ENSAYOS DE CORTE EN QUESOS Y MANTEQUILLAS

Este dispositivo se emplea para medir la resistencia al corte de productos en bloque tales como Quesos, Mantequillas, Margarinas...

INFORMACION GENERAL

Incorpora tres opciones para diferentes tipos de dureza de la muestra de ensayo, que consiste en un soporte en forma de U que se acopla a la célula de carga del Texturómetro a través de un adaptador. El soporte puede aceptar un alambre para cortar con alta resistencia a la tracción. El ensayo es una compresión limitada desde una altura conocida.

KIT Compuesto por los siguientes elementos:

- Marco en forma de "U" + Adaptador a Célula de Carga
- 1 Cuchilla en acero inoxidable de 100 mm de longitud y un radio de corte de R=1 mm (para QUESOS)
- 1 Cuchilla en acero inoxidable de 100 mm de longitud y un radio de corte de R=0,5 mm (para QUESOS)
- 1 Hilo en acero inoxidable de 100 mm de longitud y un radio de corte de R=0,7 mm (para MANTEQUILLAS)

* (Las cuchillas y el alambre de corte se pueden intercambiar de manera sencilla para utilizar la más adecuada dependiendo de la firmeza del producto a ensayar)

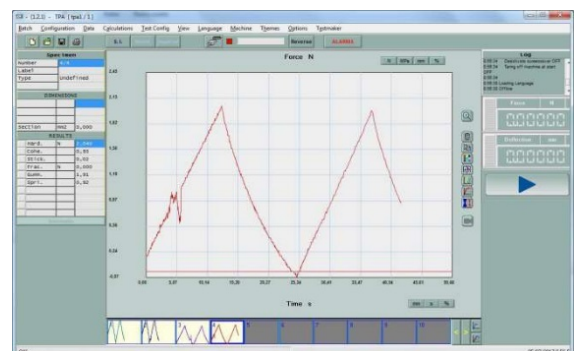
APLICACIONES

Se utiliza principalmente para el corte de mantequilla, queso, manteca de cerdo y muestras de bloque autoportantes.

Los resultados típicos son:

Fuerza Media entre Marcas	FIRMEZA
----------------------------------	----------------

Máquina de Ensayos recomendada:



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

