



KIT DE ENSAYOS FLEXION Y FRACTURA DE CHIPS

Este dispositivo vinculado a un Texturómetro se emplea para el análisis de productos alimentarios crujientes para probar el carácter **Crujiente**, **Fracturabilidad** y la **Dureza** de patatas fritas, chips de maíz y productos alimenticios de aperitivo fritos o al horno.

INFORMACION GENERAL

El Útil de Ensayos para Crujiente se compone de una base soporte con orificio de 6 mm, un soporte cilíndrico y una sonda de bola de acero inoxidable de 10 mm.

Fijar la sonda a la célula de carga.

Montar el útil de ensayos en la base soporte utilizando el tornillo de fijación suministrado.

Después, colocar el conjunto en la inserción de la mesa base y alinear si es necesario utilizando los cuatro tornillos de ajuste.

Colocar la muestra en el soporte cilíndrico y realizar la prueba hasta la detección de la rotura

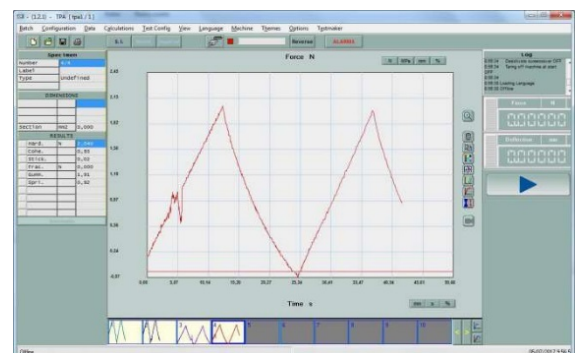
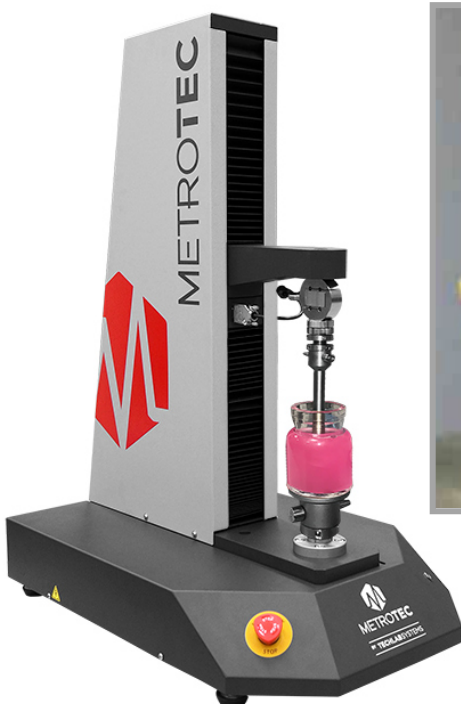
APLICACIONES

Este KIT de ensayos se utiliza vinculado a un Texturómetro para realizar ensayos de productos crujientes y poder determinar el carácter **Crujiente**, **Fracturabilidad** y la **Dureza** de patatas fritas, chips de maíz y productos alimenticios de aperitivo fritos o al horno.

Los resultados típicos son:

Fuerza Máxima:	DUREZA
Fuerza de Rotura:	FRACTURABILIDAD
Extensión a la Rotura:	FLEXIBILIDAD

Máquina de Ensayos recomendada:



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