

KIT DE ENSAYOS DE CORTE DIENTE "VOLODKEVICH"

Este dispositivo se emplea para medir la resistencia al corte de productos cárnicos simulando la acción de los dientes incisivos.

INFORMACION GENERAL

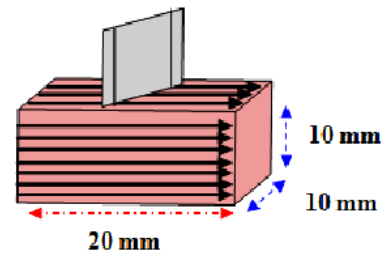
Una prueba de corte que utiliza cuñas coincidentes con un radio de 2,5 mm, diseñado específicamente para replicar la acción de mordida de los dientes incisivos en muestras de carne, el dispositivo está diseñado para soportar la muestra durante la prueba.

El dispositivo de ensayos está compuesto por un soporte de muestra inferior que se monta sobre la base de trabajo elevada y una sonda de cizallamiento con forma de diente que se fija a la célula de carga.

La muestra a ensayar se coloca en el “diente” inferior y la acción de morder es proporcionada por el movimiento de compresión del “diente” superior que cizalla la muestra.

La característica principal para definir una **carne** de 'buena calidad' es la **terneza**, un atributo sensorial que se define como la facilidad o dificultad que tiene para ser cortada y masticada.

Este procedimiento implica que las proteínas se dividan en aminoácidos, lo que “hace que la **carne** se ablande”



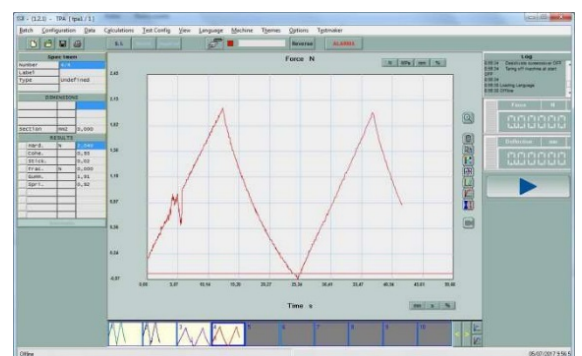
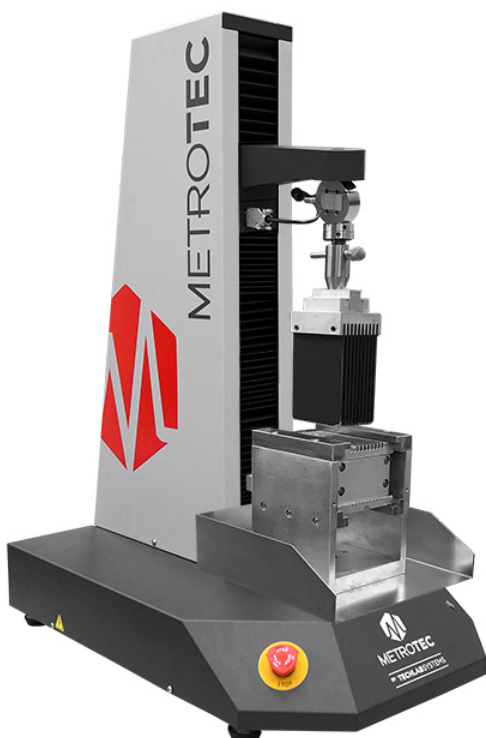
APLICACIONES

Este accesorio se desarrolló hace varias décadas para evaluar la dureza y la terneza de la carne, así también como la fibrosidad de las frutas y verduras como los espárragos, apio...

Los resultados típicos son:

Fuerza Máxima Registrada	FIRMEZA
Trabajo máximo	TENACIDAD

Máquina de Ensayos recomendada:



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

