

產品：麵筋

目標：麵團延展性和麵筋品質的測量

動作模式：拉伸測試

測試模式：

速度	測試模式	啟點	目標	延遲
3.3 mm/s	距離(拉)	5 gf	75 mm	0 sec

配件：

麵團拉伸性測試組、測試台

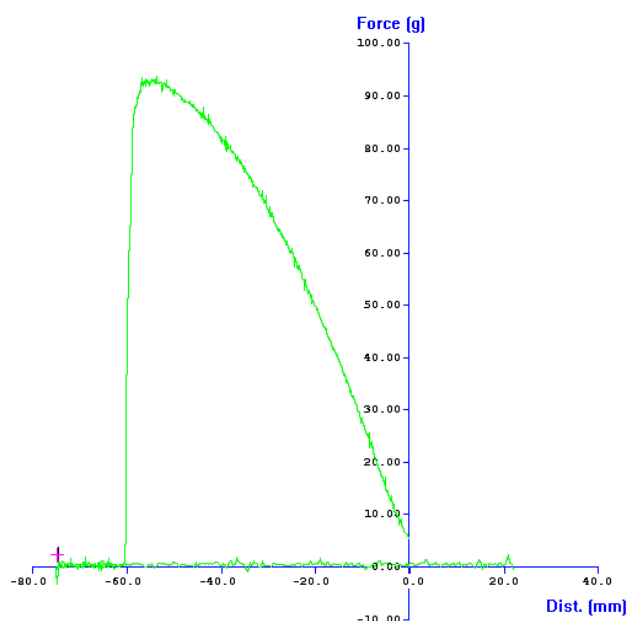
樣品準備：

在特氟龍麵團模具的兩側塗抹少量油，以避免樣品沾黏。將適量準備好的麵團/麵筋樣本（例如 15 克）放在模具的凹槽底座上。將模具的上塊放在樣本上方，並用力向下推，直到兩塊貼合。用刀/刮刀從側面乾淨地去除多餘的麵團，並將麵團模具夾在模具壓機中壓 40 分鐘（這會將樣品切成條狀，使麵團/麵筋鬆弛並防止水分流失）。刮掉從模具側面擠出的多餘麵團/麵筋樣品。鬆開麵團壓機，小心地將上塊模具向後滑過凹槽底座，露出第一條麵團/麵筋條。在此位置擰緊壓機，並使用上塊模具作為刀刃，沿著凹槽的脊線劃開，將麵團條分開。要從凹槽底座上取下麵團/麵筋條，請將刮刀浸入油中，然後小心地將其滑到樣品下方。注意不要拉伸或變形麵團/麵筋樣品。前幾條和最後幾條可能不夠長，所以應該丟棄。

實驗設置：

將基弗試驗裝置放置在機器底座上。確保鉤形探針套上塑膠套管，以防止其剪斷樣本。將鉤形探針降低至略高於彈簧夾具上表面的位置。將麵團/麵筋放在樣品板的凹槽區域，按住彈簧夾具桿，將樣品板插入裝置。緩慢鬆開手把。開始拉伸試驗。

曲線圖：



左邊的曲線是在 20C 下測試的麵團產生的。

實驗觀察：

一旦達到 5g 的觸發力，鉤子便會繼續拉伸麵團樣品的中心，直到超過其彈性極限（最大力時），麵團分離。此時記錄距離，並將其作為麵團延展性的指標。

計算項目：

☐最大正力

☐至最大力距離

結果：

樣品	平均最大力 '抗延伸性' (+/- S.D.)(g)	平均至最大力距離 '延展性' (+/- S.D.)(mm)
A	97.7 +/- 7.3	60.8 +/- 3.9

備註：

- 在準備麵團/麵筋條時，務必確保在夾緊麵團模具時，擠出的樣品量極少。如果無法有效去除多餘的麵團/麵筋，在夾緊過程中，麵條的末端會黏在一起，導致需要分離時難以分離。
- 如果處理軟麵團，可能需要在麵團下方的凹槽中放置塑膠薄片（Kieffer 裝置隨附）。這些薄片有助於將樣品成功轉移到測試平台上。在放置樣品平台之前，應將薄片從麵團上剝離。
- 在嘗試優化測試設定時，建議首次測試時選擇最硬/最耐用的樣品，以預測所需的最大測試範圍，並確保測試力足以測試所有後續樣品。