

產品: 煎餅

目標: 比較兩種煎餅的平面(雙軸)延展性

動作模式: 爆破測試

測試模式:

速度	測試模式	啟點	目標	延遲
1 mm/s	距離(壓)	5 gf	40 mm	0 sec

配件:

麵皮穿刺測試組(洞 40mm)、測試台

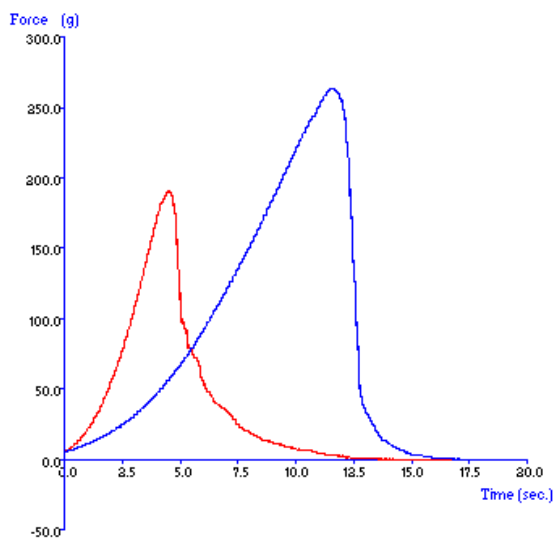
樣品準備:

測試前將每張煎餅從包裝中取出。

實驗設置:

將重型平台放置在球形探頭居中的位置。旋開並取下玉米餅/糕點爆裂裝置的頂板。將煎餅放在中間板上，確保其完全覆蓋孔洞。蓋上頂板，並透過擰緊樣品上的螺絲將樣品固定到位。操作時，必須盡量減少樣本在孔洞上方的鬆弛，但不要拉伸或撕裂樣本。在樣品開始變乾之前立即進行測試。

曲線圖:



**實驗觀察:**

一旦達到觸發力，圖表就會繪製出拉伸狀態下煎餅的效果。當超過彈性極限時，煎餅會撕裂（以峰值張力表示）。斷裂點處的距離越大，樣品的延展性就越強。很明顯，英式煎餅的延展性比法式煎餅強得多，需要更大的力才能拉伸（因此也更堅韌）。

**計算項目:**

☒最大正力

☒至最大正力距離

**結果:**

樣品	平均最大力 '韌性' (+/- S.D.)(g)	斷裂平均距離 '延展性' (+/- S.D.)(mm)
English	264.8 +/- 12.9	22.8 +/- 0.8
French	183.2 +/- 31.9	8.9 +/- 0.6

**備註:**

- 每次測試開始前，應確保樣品暴露區域沒有明顯的薄弱環節。這些薄弱區域會導致斷裂力和斷裂距離值較低。
- 為了更容易夾緊樣品，可在中間板底面貼上雙面膠帶，將其固定在重型平台上，從而對準螺絲孔。
- 測試前樣品的儲存、包裝和處理被視為可變條件。在報告結果時，務必確定這些條件，並應保持不變以便進行比較。
- 在嘗試最佳化測試設定時，建議首次測試時使用最硬的樣品，以預測所需的最大測試範圍，並確保力值足以測試所有後續樣品。