

產品：慕斯(泡沫奶油)

目標：使用圓柱探頭比較全脂和低脂巧克力慕斯的穿透力

動作模式：穿刺測試

測試模式：

速度	測試模式	啟點	目標	延遲
1 mm/s	距離(壓)	5 gf	10 mm	0 sec

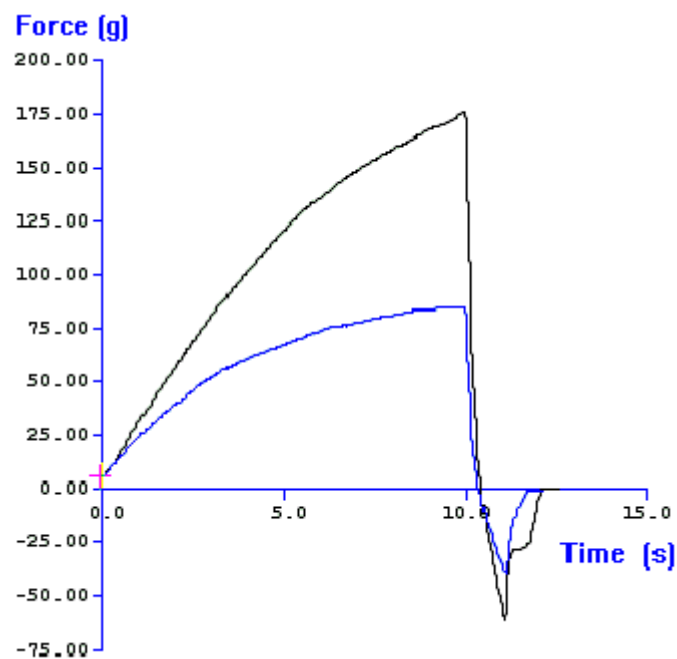
配件：

直徑 25mm 柱形探頭(鋁合金)、測試台

實驗設置：

測試前將樣品從儲存處取出。將樣品置於探頭正下方中央。開始穿透測試。每個樣品僅穿透一次。

曲線圖：



以上曲線由全脂和低脂巧克力慕斯樣本測得，測試容器直徑為 55 毫米，深度為 60 毫米。樣品從冰箱 (5.0°C) 取出後立即進行測試。

實驗觀察：

在每種情況下，隨著穿透深度的增加，力也逐漸增加。然而，全脂巧克力慕斯似乎需要更大的力量才能穿透到指定的深度，而低脂慕斯的峰值力幾乎低了 50%。因此，全脂慕斯的硬度較高。

計算項目：

☒最大正力

結果：

慕斯類型	平均最大正力 ' 堅固性 ' (+/- S.D.)(g)
全脂	181.7 +/- 5.1
低脂	80.1 +/- 5.5

備註：

- 根據表面的規則性（例如，容器中的物質可能尚未穩定形成平面），可能需要稍微增加觸發力值。這可確保探針與產品完全接觸後立即開始收集資料。
- 產品可以直接從最初分配的容器中進行測試，以免損壞充氣結構。但是，在比較不同的樣品時，請盡量確保溫度、容器尺寸和分配的產品體積相同（並且應始終在報告結果時註明）。
- 測試模式下設定的穿透距離取決於樣品在容器內的深度、容器的深度以及所選容器是否會向底部逐漸變細。所選深度應確保圓柱探針在測試過程中不會接觸（或非常接近）容器壁或底部，否則可能會產生錯誤的結果。
- 在穿透圓柱體的過程中，可能會觀察到原本平滑的曲線上出現較大的光點。這是由於樣品內部壓縮形成了大量氣泡，因此將產品分裝到容器中時應小心，避免形成大量氣泡。
- 在嘗試最佳化測試設定時，建議先對最硬的樣品進行首次測試，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。