

產品：肉醬

目標：比較全脂、低脂肉醬的硬度

動作模式：穿刺測試

測試模式：

| 速度 | 測試模式 | 啟點 | 目標 | 延遲 |
|----------|-------|-------|------|-------|
| 1.5 mm/s | 距離(壓) | 10 gf | 8 mm | 0 sec |

配件：

直徑 10mm 柱形探頭_聚酯纖維、測試台

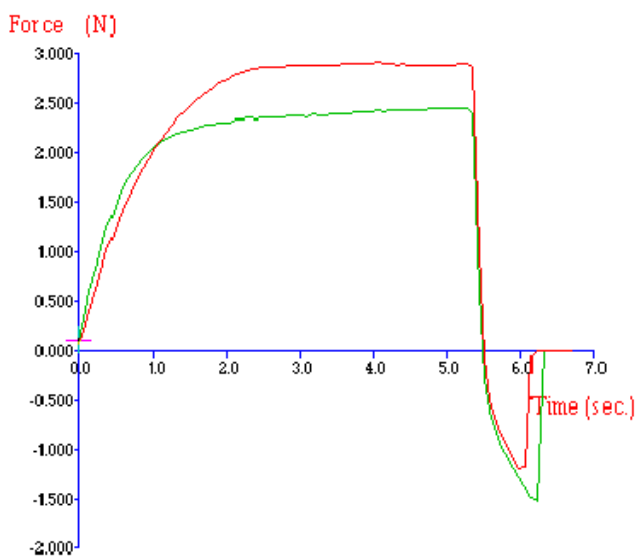
樣品準備：

測試前，將樣品平衡至選定的溫度。為了便於比較，應保持該溫度恆定。

實驗設置：

將重型平台固定在機器底座上。將樣品容器放置在重型平台探頭正下方，然後開始進行滲透測試。

曲線圖：



上述曲線是在 5C 下測試的光滑豬肝醬 (全脂與低脂) 製成的。

實驗觀察：

探針在表面觸發後，會繼續穿透樣本至 8 毫米深。此時（最大力）的力值會被記錄下來，並作為樣品硬度的衡量指標。然後，探針以最大速度從樣品中抽出。

結果表明，低脂產品需要更大的力才能穿透，因此其硬度比全脂產品更高。

計算項目：

☒最大正力

結果：

| 樣品 | 平均最大力 '堅固性' (+/- S.D.)(N) |
|----|---------------------------------|
| 全脂 | 2.23 +/- 0.11 |
| 減脂 | 2.95 +/- 0.05 |

備註：

- 測試可以修改，使其穿透樣品的深度更深。這將提高硬度值。增加穿透距離時，必須考慮容器底部效應，且不得超過樣品深度的 75%。任何獲得的值都僅與穿透到指定距離的數值相關。
- 如有需要，可多次穿透同一樣品容器。但是，測試不應間隔太近或靠近容器壁，例如，間隔至少 10 毫米。
- 在嘗試最佳化測試設定時，建議首次測試在硬度最高的樣品上進行，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。