

產品：加工切達乾酪

目標：使用線切刀測量加工切達乾酪的剪切力

動作模式：剪切測試

測試模式：

速度	測試模式	啟點	目標	延遲
0.5 mm/s	距離(壓)	50 gf	25 mm	0 sec

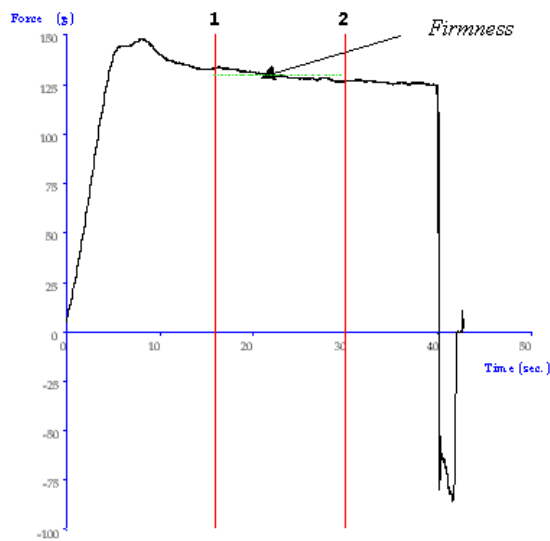
配件：

鋼線奶油切刀、測試台

實驗設置：

測試前，將樣品從錫罐中取出，放置在重型平台空白板的中央。測試立即開始。

曲線圖：



上述曲線是由加工過的切達乾酪在 20C 下測試得出的。

實驗觀察：

一旦與樣品接觸，導線需要一段初始時間才能完全接觸整個樣品（這通常是由於樣品表面不平整造成的）。此後，曲線斜率顯著下降，直到導線繼續切入樣品至指定距離時，力道達到穩定水平。切入力越大，樣本越堅固。

計算項目：

☒平均力 (正)(自 15 至 30 秒)

備註：

- 根據表面的規則性，可能需要略微增加觸發力值。應注意確保測試開始繪製資料時，線材應處於與產品表面完全接觸的位置，但不應已開始剪切至任何相當大的深度。
- 為了便於測試比較，樣品應具有相同的尺寸和溫度。
- 樣品應在重型平台上進行測試，而不是直接放在機器底座上，因為底座在使用過程中會升溫，可能會造成誤差。
- 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。