

產品：奶油乳酪

目標：全脂和低脂奶油乳酪的柔軟度比較

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)	3 gf	10 mm	0 sec

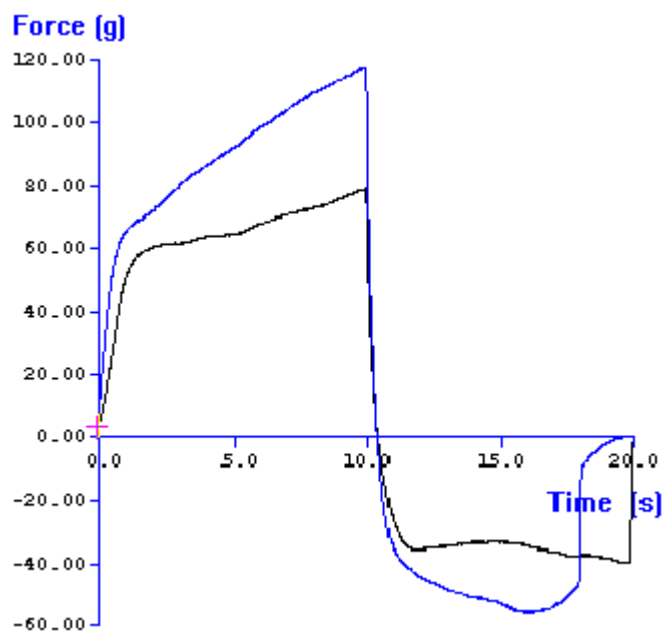
配件：

直徑 5mm 柱形探頭、測試台

實驗設置：

測試前從儲存處取出樣本。將樣品容器置於探頭正下方中央，開始進行滲透測試。

曲線圖：



上述曲線是在 5.0C 下測試 200g 全脂和低脂奶油乾酪後得出的。

**實驗觀察：**

當達到 3g 的表面觸發力時，探針繼續穿透至 10mm 的深度。此時（最大力），探針以恆定速度（1.0 mm/s）返回初始位置。該值越低，樣品越軟。探針返回時產生的圖表負值區域表明奶油乳酪的粘附性，和/或由於一定重量的樣品在返回時粘附在探針上。低脂奶油乳酪的穿透性似乎比全脂奶油乳酪好得多。

**計算項目：**

☒最大正力

**結果：**

樣品	平均最大正力 ' 柔軟度 ' (+/- S.D.)(g)
全脂	104.1 +/- 13.1
低脂	81.8 +/- 5.1

**備註：**

- 測試時，可能需要多次刺入同一樣品容器。但此時應考慮測試孔的鄰近度，即刺入位置不得過於靠近相鄰的測試孔或容器側壁。
- 如果樣品容器的尺寸與此處使用的容器不同，則可能需要調整刺入深度。進行調整時，應考慮容器的基底效應，即刺入距離不應超過樣品深度的 75%。為了方便比較，刺入距離必須保持不變。
- 在嘗試優化測試設定時，建議首次測試時選擇硬度最高的樣品，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。