

**產品:** 包裝好的切片麵包

**目標:** 比較兩種不同包裝的切片麵包的柔軟度和彈性

**動作模式:** 壓縮測試

**測試模式:**

速度	測試模式	啟點	目標	延遲
8 mm/s	形變(壓)	50 gf	20 %	0 sec

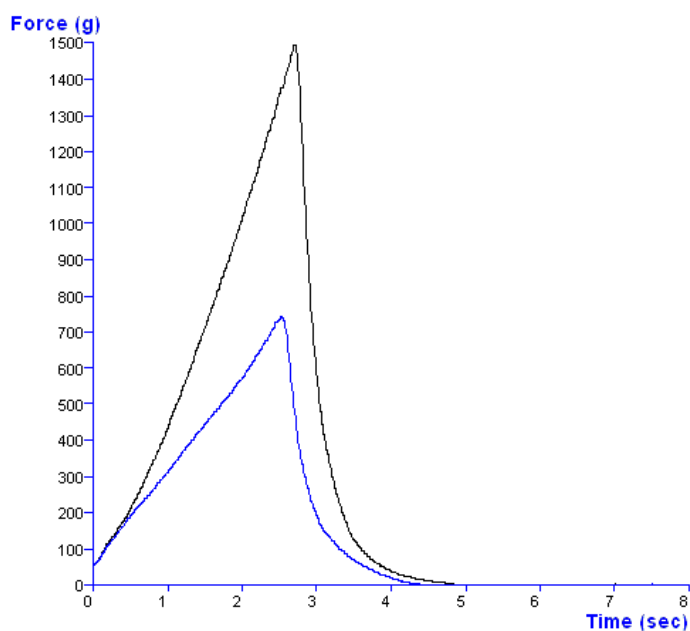
**配件:**

V 型吐司麵包測試裝置、測試台

**實驗設置:**

將探頭旋入稱重感測器，並擰緊鐘形鎖以固定探頭。探頭應與儀器臂平行，以便只有從儀器的兩側才能看到“V”字。將麵包置於探頭正下方，使其與儀器臂垂直。沿著每個麵包的長度方向進行了六次測試（不考慮切片情況），測試沿長度均勻分佈，且在麵包兩端 30 毫米範圍內未進行任何測試。

**曲線圖:**



兩種切片包裝麵包的質構分析儀繪圖。

**實驗觀察:**

測試開始時，探針以 1 毫米/秒的預測試速度向樣品表面移動。當探針接觸到樣品表面時，樣品對探針施加的力開始增加。達到 50 克的觸發力後，儀器將速度提升至 8 毫米/秒的測試速度並記錄數據。探針移動到 20% 的目標應變，然後以測試後的速度返回起始位置。

**計算項目:**

☒ 最大正力

☒ 彈性

**結果:**

麵包	柔軟度 (+/- S.D.) (g)	彈性 (+/- S.D.) (%)
A	1227 +/- 182.6	27.01 +/- 1.27
B	720.1 +/- 130.7	29.44 +/- 1.34

**備註:**

- 本報告中使用的方法可以擴展到其他類型的包裝麵包產品，包括未切片麵包。對於其他類型的包裝麵包，可能需要改進幾何形狀的 V 形烤麵包裝置（以及更高容量的稱重感測器）。