

產品：糖漿、蜂蜜和糖蜜

目標：糖漿、蜂蜜和糖蜜的表面黏性和黏稠度比較

動作模式：黏性測試

測試模式：

速度	測試模式	啟點	目標	延遲
1 mm/s	距離(壓)	6 gf	170 mm	2 sec

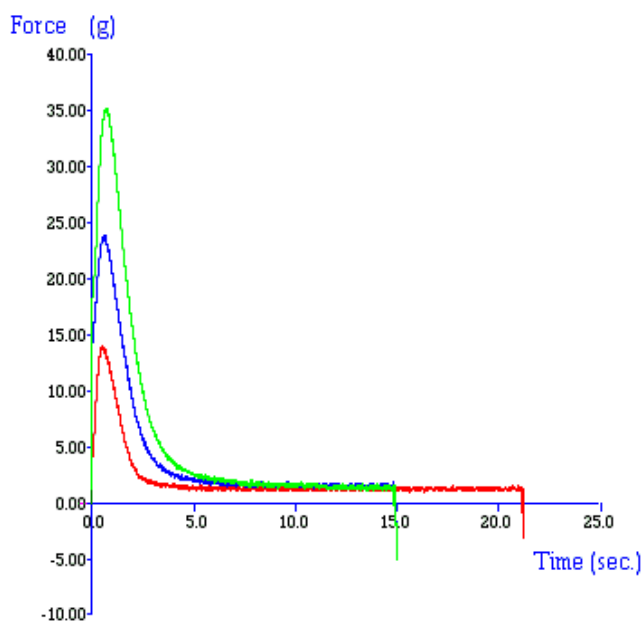
配件：

直徑 36mm 柱形探頭、測試台

實驗設置：

將樣品放入原容器或其他適當的容器中，置於探頭正下方。開始黏合測試。

曲線圖：



實驗觀察：

探針在樣品表面施加 6g 的力，並保持 2 秒。此後，探針以 8mm/s 的速度從樣品中退出，並停在距離樣品表面 170mm 的位置。將探針與樣品分離所需的最大力記錄為黏滯值。拉絲度值記錄為在力降至 2.5g 之前探針離開樣品表面的距離。該距離值越大，產品越「拉絲」。

## 計算項目：

☑最大正力

☑使用 Cursor Mark 由使用者找尋力為 2.5g 之距離。

## 結果：

樣品	平均最大力 '表面黏性' (+/- S.D.)(g)	平均分離距離 '拉絲性' (+/- S.D.)(mm)
蜂蜜	14.0 +/- 0.8	22.0 +/- 1.2
糖漿	23.4 +/- 0.4	50.1 +/- 1.5
糖蜜	34.6 +/- 3.4	59.3 +/- 7.8

## 備註：

- 為了便於比較測試結果，報告結果時應使用相同的測試溫度和容器幾何形狀（並始終註明）。
- 為了準確測量黏性，請確保樣品容器在探針拔出時不會抬起。建議在測試的這一階段握住容器。
- 在本例中，選擇施加 6g 的力，因為該值被認為最適合實現樣品與探針表面的完全接觸。如果要測試更堅固的樣品，則可能需要在未達到完全接觸的情況下增加力值。如果選擇使用直徑較大的圓柱體，情況也是如此。
- 可能需要修改測試方法，以更大的力道或更長的探針接觸時間接觸樣品。這可能會增加黏滯性和數值。任何獲得的值都僅在指定的接觸力和測試時間下才具有相對性。探針：產品分離的速度（即測試後速度）也會大幅影響黏合參數的大小。最好將分離速率提高到 10.0 毫米/秒，以減少實際糖漿的潛在流量，或將分離速率降低到更低的速度。同樣，任何測試結果之間的比較只能基於相同的測試參數。
- 如果在探頭撤出之前需要較長的接觸時間，最好使用軟體中的延遲擷取功能，而不是降低資料擷取速率。使用延遲擷取功能時，質構儀將執行探頭：產品接觸測試部分，但不會收集資料。資料僅在探頭撤出時（即資料分析所需的圖表重要部分）才會被收集。
- 在嘗試優化測試設定時，建議首次測試在最硬的樣品上進行，以預測所需的最大測試範圍，並確保力容量允許測試所有後續樣品。