

產品：三角形起司

目標：兩種品牌三角形起司醬的硬度和黏性比較

動作模式：穿刺測試

測試模式：

速度	測試模式	啟點	目標	延遲
2 mm/s	距離(壓)	2.5 gf	5 mm	0 sec

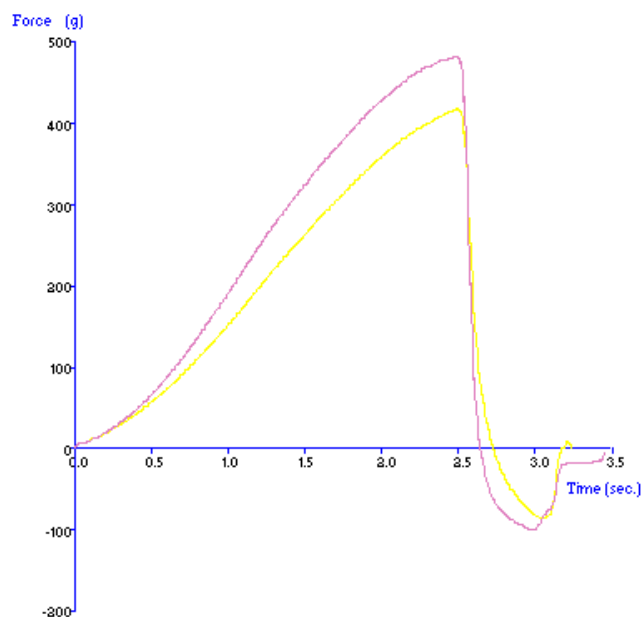
配件：

直徑 1 英吋球形探頭\_不鏽鋼、測試台

實驗設置：

測試前將樣品從存放位置取出。將樣品置於球形探頭正下方中央，即可開始測試。

曲線圖：



上述曲線是在 5C 下測試兩個不同品牌的起司醬三角形後得出的。

**實驗觀察：**

當達到 2.5g 的表面觸發力時，探針繼續穿透至 5mm 的深度。此時，探針以恆定速度（例如 2.0mm/s）返回其原始位置。探針返回時產生的圖表負值區域表明脂肪基塗抹醬的粘附性，和/或由於一定重量的樣品在返回時粘附在探針上。可以清楚看到，A 品牌比 B 品牌更堅固。

**計算項目：**

☑最大正力

☑最小負力

**結果：**

樣品	平均最大正力 ' 堅固性 ' (+/- S.D.)(g)	平均最大負力 ' 黏性 ' (+/- S.D.)(g)
A	494.1 +/- 26.0	-96.9 +/- 20.7
B	418.3 +/- 2.7	-80.7 +/- 9.5

**備註：**

- 由於樣品脂肪含量高，溫度無疑會影響其質構特性。為了便於比較，應保持所選測試溫度（例如 5°C）恆定。
- 由於這些產品對溫度敏感，因此必須嚴格控制溫度，以便比較測試數據。
- 在嘗試優化測試設定時，建議首次測試先在最硬的樣品上進行，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。