

產品: 杯子蛋糕(馬芬)

目標: 杯子蛋糕(馬芬)的保存期限 (Novo Nordisk (B974a-GB) 改良版 AACC 方法 74-09)

動作模式: 鬆弛測試

測試模式:

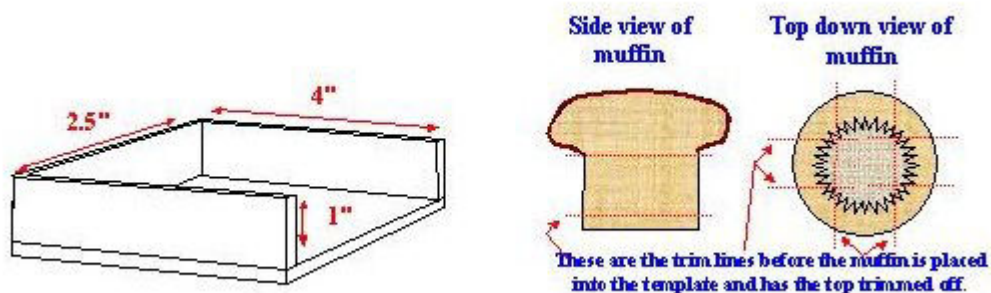
速度	測試模式	啟點	目標	延遲
1 mm/s	距離(壓)	5 gf	7 mm	32 sec

配件:

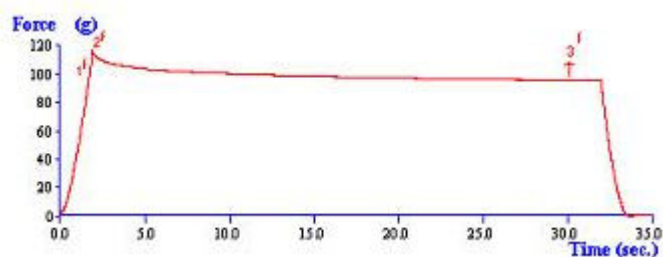
直徑 18mm 柱形探頭、測試台

樣品準備:

切掉鬆餅底部和側面，使其呈現約 1 吋 x 1 吋的正方形。將樣本放入側壁高 25 毫米的塑膠盒中，切掉鬆餅頂部。每個測試日，每個變數壓縮 6 個鬆餅。使用巨集程式標記 6.25 毫米、7.0 毫米處的力，以及探針在 7.0 毫米處保持 30 秒後的力。然後將最後一個力表示為與 7.0 毫米處初始力的比值(f_3/f_2)，以表示鬆餅的彈性百分比。



曲線圖:



計算項目:

☑最大正力

☑經過維持時間後的力

☑彈性比率

備註:

- 本方法源自於一系列使用質構分析儀測試常見烘焙產品質構的程序。這些程序由美國烘焙協會 (AIB) 位於堪薩斯州曼哈頓的實驗烘焙實驗室開發並投入使用。
- AIB 研究人員的理念是發展極為靈活的質構測試方案。烘焙產品的種類和形狀多種多樣，因此，有意義的質構比較必須考慮不同的產品幾何形狀。這些測試程序通常透過將產品尺寸縮小到公分母來處理幾何形狀的差異。
- 通常，大多數此類測試的目標是測量烘焙產品的硬度和保質期。由於這些方案主要涉及樣品處理，因此如果測試目標不同（例如彈性、黏結性、回彈性等），可以且應該對其進行略微修改。
- 這些方案只是開發適合您自己產品的測試方法的起點。研究人員應該能夠輕鬆地修改樣品處理方案、測試速度和距離，以適應任何特定目的。