

产品：巧克力威化饼干

目标：使用切刀比较两个不同批次的巧克力威化饼干的剪接阻力

动作模式：剪切测试

测试模式：

速度	测试模式	启点	目标	延迟
2 mm/s	距离(压)	10 gf	17 mm	0 sec

配件：

华纳-布拉茨勒切刀、测试台

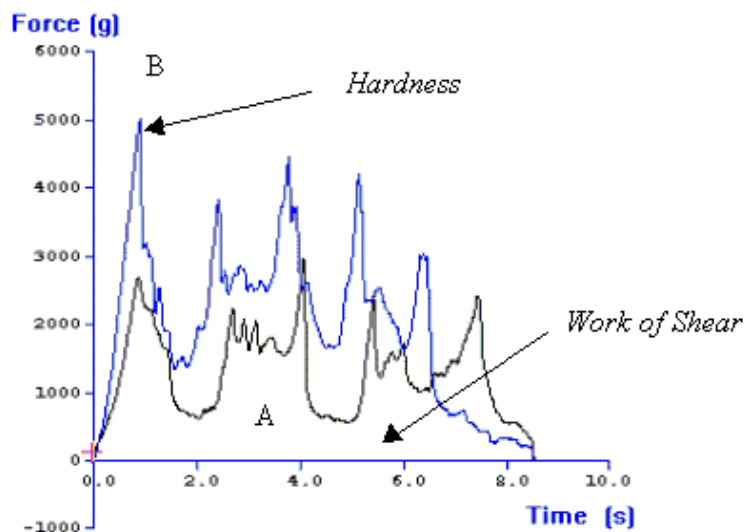
样品准备：

测试前，将样品从存放处取出。可能需要切割样品，以便将其放置在平台上。为了便于比较，应记录样品尺寸并保持不变。然后将样品放置在刀口下方的中央。

实验设置：

将开槽刀片固定在平台上。将刀刃连接到称重传感器支架上，并放入开槽刀片中。重新定位平台，使刀片与槽表面之间不接触，并进行「空白」测试以进行检查。然后升起刀片，以便放置样品。

曲线图：



上述曲线是在 20C 下测试的巧克力涂层威化饼干产生的。

实验观察：

每种类型的刀片的第一个峰值力读数（即切割第一层威化饼干时）似乎差异很大——B 型比 A 型硬得多。刀片继续切割每一层威化饼干，每切割一层奶油。对于每批威化饼干，这被视为四个相对较大的峰值和谷值。

计算项目：

☑Cursor Mark 由使用者自行寻找第一个峰直

☑正面积

结果：

威化饼干种类	平均第一个峰值'硬度' (+/- S.D.) (kg)	平均正面积'剪切所做的功' (+/- S.D.) (kg · s)
A	2.64 +/- 0.49	1.42 +/- 0.38
B	4.06 +/- 0.07	1.98 +/- 0.22

* 此处所说的”功(力*时间)”与物理学中的”功(力*距离)”不同。

备注：

- 此处所说的’功’并非物理定义，而是描述力与时间乘积的累加。
- 测试前样本的储存、包装和处理被视为测试饼干的可变条件。应确定这些条件并保持不变，以便进行比较。
- 在尝试优化测试设定时，建议首次测试使用最硬的样品进行，以预测所需的最大测试范围，并确保力值足以测试所有后续样品。