

ThinkSenso 质构仪



iTexture

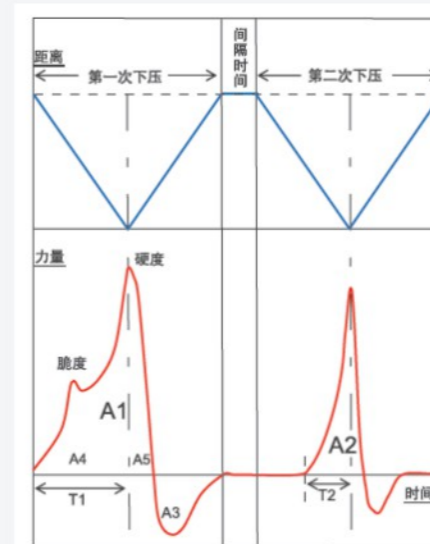
质构仪又称为物性测试仪，可以准确检测食品样品单位时间内的位移和受力变化从而给出样品的物性特征。可应用于肉制品、粮油食品、面食、谷物、糖果、果蔬、凝胶、果酱等食品的物性学分析，测试食品样品的感官

特性，如硬度(Hardness)、酥脆性(Fracture)、弹性(Springiness)、咀嚼度(Chewiness)、坚实度(Firmness)、韧性(Toughness)、纤维强度(Fibrousness)、粘着性(Gumminess)、胶着性(Stickiness/Tackiness)、粘聚性(Cohesiveness)、屈服点(Yield)、延展性(Extension)、回复性(Resilience)、凝胶强度等。

符合标准

- AACC 74-09面包硬度测试 (美国谷物化学协会)
- 标准AACC 66-50面条坚实度测定
- AOAC (美国与欧洲凝胶协会)
- BS (英国国家标准)
- 农业行业NY/T 1180-2006(肉嫩度测定)
- 水产行业标准SC/T 3702-2014鱼糜凝胶强度测定
- 国家标准GB 28304-2012可得然胶凝胶强度测定

典型TPA测试曲线



硬度 (Hardness)	第一次下压区段内最大力量值
脆度 (Fracturability)	硬度之前出现的较小峰值
粘性 (Adhesiveness)	A3面积
弹性 (Springiness)	T2/T1
咀嚼性 (Chewiness)	胶着性*弹性=A2/A1*硬度*弹性
胶着性 (Gumminess)	A2/A1*硬度
粘聚性 (Cohesiveness)	A2/A1
回复性 (Resilience)	A5/A4

基本参数

iTexture拥有30多种探头可以适用于不同的样品 (可按需定制)

力量感应元	0.5Kg、1Kg、1.5Kg、5Kg、10Kg、30Kg、50Kg、100Kg等可选
力量准确度	优于0.08%
测试移动距离	0~500mm (定制)
检测速度	0.01~100mm/s
仪器保护功能	紧急停止、上下极限控制装置、力量感应元过载保护，检测数据密保
软件操作	内置标准方法库，一键调用；结果数据全自动分析，操作简便

**增强版配置专业的-500N~500N全量程动态施力传感器，精度更高，无需校准。