

# Texture Analyzer

TVT 6700



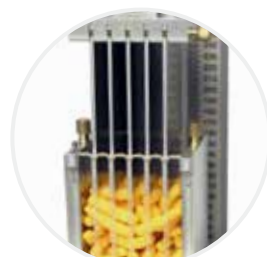
Pan



Galletas y Crackers



Lácteos



Snacks

Análisis de textura simplificada

## Analizador de Textura TVT 6700

La evaluación de la textura está a menudo basada en la experiencia y lo sensorial. El analizador de textura TVT 6700 es rápido, objetivo y más reproducible que un juicio sensorial y subjetivo.

El TVT 6700 aplica condiciones controladas de compresión o tensión a comida y otras muestras para obtener un perfil completo de textura. De manera precisa mide la fuerza junto con la posición usando modos de ensayo estándares incluyendo uno o varios ciclos de compresión o tensión, compresión y parada, tensión y parada, fracturabilidad y retorno elástico, etcétera. Los datos son capturados en una gráfica y almacenados en una base de datos para el análisis y exportación a hojas de cálculo. El TVT 6700 dispone de herramientas para cuantificar las propiedades de la textura en un amplio rango de productos alimenticios y materiales.

## Características y Beneficios

**Simple:** Un único modelo se adapta a las necesidades de la industria alimenticia.

**Sencillo de usar:** Rutinas de medición estándares y métodos preinicializados en el software.

**Objetivo:** Sensibles, precisos y reproducibles perfiles de textura.

**Software potente:** superposición de gráficas, opciones configurables de análisis y reporte, cálculos estadísticos automatizados, exportación de datos a hojas de cálculo, exportación de gráficas.

**Fuerte:** Es igualmente apropiado tanto en entornos de laboratorio como de producción.

**Versátil:** Test estándares y personalizados para dureza/firmeza/blandura, fracturabilidad (fragilidad), cohesividad, adhesividad / adherencia, elasticidad (elasticidad), masticabilidad.

## Aplicaciones

Control de calidad de materias primas, proceso y producto acabado; optimización de formulación y proceso; evaluación de variaciones por cambios en ingredientes y proceso; simulación de la manipulación y masticabilidad del consumidor.

## Accesorios

**Sondas cilíndricas:** Compresión, adhesividad, punción de alimentos sólidos (pan, galletas, cereales para el desayuno, dulces, judías, frutas, verduras, huevos, queso, carne).

**Placas de compresión:** Pruebas de compresión-extrusión de líquidos viscosos (yogurt, natillas, pudines), productos con formas irregulares (pasta), geles, grasas, judías frescas y procesadas, frutas, vegetales.

**Sondas esféricas:** Compresión y penetración de productos blandos (pescado, mantequilla, grasas sólidas).

**Sondas cónicas:** Compresión y penetración de productos plásticos y blandos (untado de mantequilla).

**Cuchillas de corte, hilos de corte y sondas de rotura:** Fuerza de corte (cizallamiento) y dureza de alimentos sólidos (carne, spaghetti, fideos, vegetales) y doblado-rotura (galletas, patatas fritas, frutas, verduras). Célula de Kramer Shear para test de mordedura (rotura y mordedura).

**Pinzas, fijación por rodillos:** Resistencia a la tracción, adherencia y adhesión (carnes procesadas, masas, quesos, fideos). También para los materiales de envasado y embalaje.

## Especificaciones Técnicas

**Altura máxima del producto:** 300 mm

**Dimensiones (LxAxP), Peso neto:** 64x34x44 cm, 24 kg

**Células de carga/Rango de fuerza:** 5, 10, 15, 20, 30, 50 o 100 kg

**Resolución de la fuerza:** 1 gf (gramos-fuerza)

**Precisión de la célula de carga:** <0.03%

**Rango de velocidad:** 0.1-30 mm/s

**Precisión de la velocidad:** 0.03% a 5 mm/s

**Precisión de la posición:**  $\pm 0.02$  mm

**Precisión (DER\*):**  $\leq 0.5\%$

**Fuente de alimentación:** 110-240 V, 50 - 60 Hz

**Requisitos del ordenador:** PC con sistema operativo Windows Vista, Win7 o Win8, tarjeta gráfica 3d compatible con DirectX 8, 1 puerto RS 232, 1 puerto USB, 1.6 GHz CPU, 512 Mb RAM, espacio disponible en el disco duro (>100Mb recommended).

\* Desviación Estándar Relativa de la repetitividad del instrumento