



Группа компаний «СИМАС»

117587 г. Москва, Варшавское шоссе, д.125, стр.1

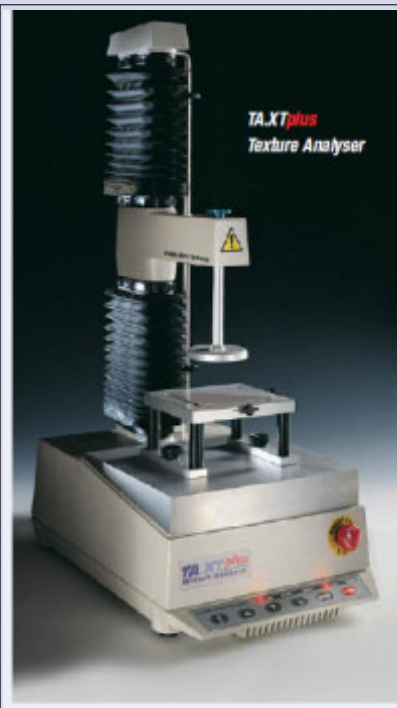
Т./ф. (495) 980-2937, 311-2209, 319-2278, www.simas.ru, info@simas.ru

Анализаторы текстуры

Stable Micro Systems®

Основы Stable Micro Systems - в высококачественном дизайне и инженерном проектировании. Мы надеемся, что это станет очевидным для вас, когда вы увидите превосходство конструкции наших анализаторов текстуры. Наш опыт дизайна и разработок основывается на испытаниях, проведенных в нашей собственной лаборатории, и подкрепляется отзывами от наших покупателей. Каждое устройство разрабатывается с помощью системы автоматического проектирования

Для производства наших зондов и других принадлежностей используются только материалы и покрытия высочайшего качества; это нержавеющая сталь, разрешенная к контакту с пищевыми продуктами (с зеркально полированной поверхностью), алюминиевые сплавы, использующиеся в аэрокосмической промышленности (анодированные, с полированной поверхностью) и пластики.



Необходимыми предпосылками успешного испытания является исправность анализатора текстуры, точность изготовления зонда или приспособлений, а также правильность работы программ для анализа для выдачи результатов в ясном лаконичном формате.






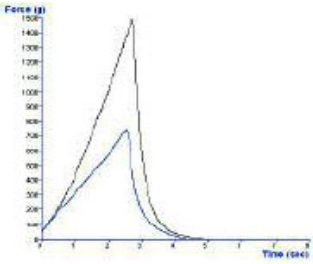
Анализаторы текстуры TA.XTplus и TA.HDplus, программа Exponent 4 поколения и выбор более двухсот зондов и дополнений являются результатом опыта конструирования и производства оборудования на протяжении двух десятилетий.

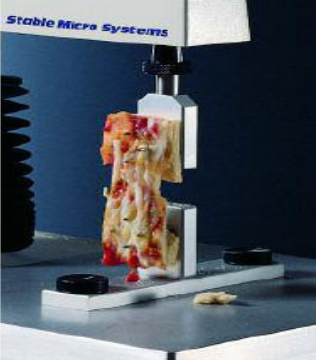


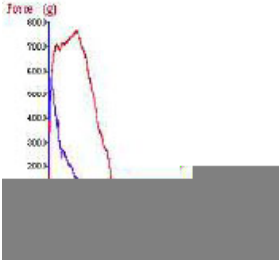
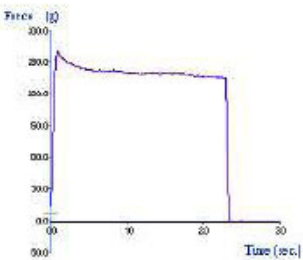
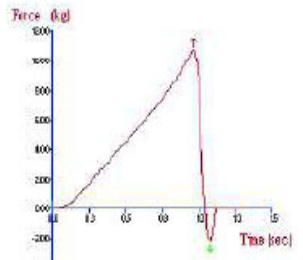
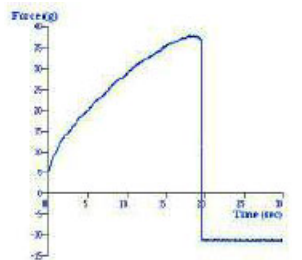
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

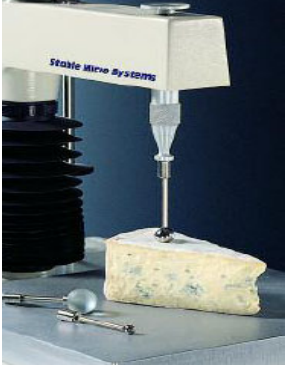
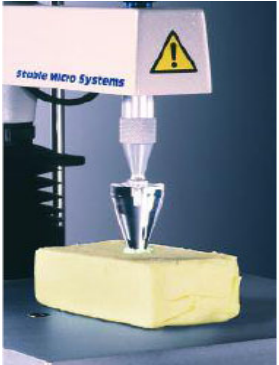

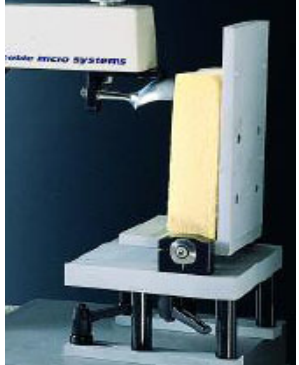

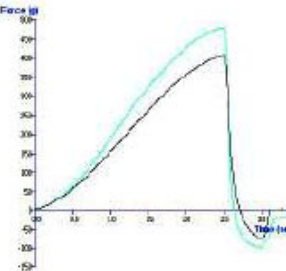
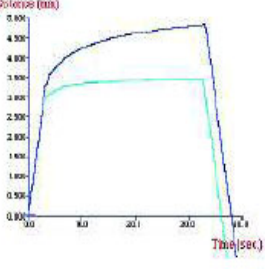
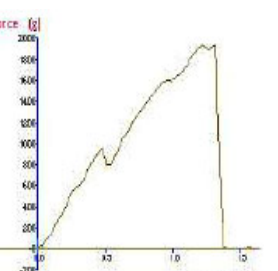

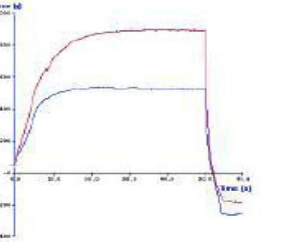
	TA.XTplus	TA.HDplus
<i>Сила</i>	50 кгс (500 Н.)	750 кгс (7,5 кН.)
<i>Разрешение силы</i>	0,1 г	0,1 г
<i>Тензодатчики</i>	1, 5, 30, 50 кгс	5, 30, 50, 100, 250, 500, 750 кгс
<i>Диапазон скоростей</i>	0.01 – 40 мм/с (20 мм/с @ 30–50 кгс)	0,01– 20 мм/с (13 мм/с @ 500–750 кгс)
<i>Установка диапазона</i>	1 – 295 мм	1 – 524 мм
<i>Скорость регистрации данных</i>	8 кГц	8 кГц
<i>Питание</i>	Обычная сеть	Обычная сеть
<i>Масса нетто</i>	16.2 кг	37 кг

Чтобы рабочие характеристики анализаторов текстуры проявились в полной мере, необходим правильный подбор принадлежностей в соответствии с типом анализа.

Это руководство содержит вводную информацию об ассортименте принадлежностей и некоторых распространенных методах анализа текстуры.

ИГОЛЬНЫЕ ЗОНДЫ P/2N	V-ОБРАЗНАЯ НАСАДКА ДЛЯ ИСПЫТАНИЯ ХЛЕБА НА СДАВЛИВАНИЕ* A/BSR	КОМПРЕССИОННЫЕ ПЛАСТИНЫ	ДЛИННЫЙ НОЖ ДЛЯ РЕЗЬБЫ A/ESB
			
<p>Игольный зонд используется для испытаний на прокол, например, при измерении прочности кожицы (или динамического сопротивления) фруктов или корки на поверхности хлебулочных или кондитерских изделий.</p>	<p>Позволяет определять мягкость и упругость хлеба в упаковке и без; эти параметры являются хорошими показателями свежести. Распространенный способ оценки мягкости хлеба – его сдавливание между большим и указательным пальцем, располагающимися в форме буквы V. Эта насадка имитирует данный процесс и позволяет проводить научно обоснованный анализ свежести хлеба с высокой воспроизводимостью. Она состоит из V-образных закругленных «пальцев», которые опускаются на упакованный или неупакованный батон; при этом измеряется сила, необходимая для сжатия хлеба. Показателями свежести являются результаты вычислений по данным анализа - чем меньше сила и выше упругость, тем свежее хлеб.</p>	<p>Используются для испытаний продуктов, держащих форму, например, гелей, фруктов, сыра и выпечки. Для прямого испытания на сжатие необходимо, чтобы образец был меньше компрессионной пластины; при этом измеряется сжатие/восстановление формы, характер сжатия и вязкость/эластичность. Это позволяет также определять косвенные показатели, например, свежесть.</p>	<p>Это устройство включает сменное лезвие толщиной 0,9 мм, вставляющееся в раму шириной 115 мм. Оно было введено в связи с популярностью стандартного ножа для резки более толстых и широких фрагментов. Максимальная ширина образца 100 мм.</p>
<p>ПЕРЕХОДНИКИ ДЛЯ ЗОНДОВ</p>			
<p>Алюминиевый переходник для зондов используется для закрепления последнего в анализаторе текстуры. Выпускаются переходники 20 мм, 60 мм и 100 мм для разных типов испытаний. В стандартный комплект поставки анализатора текстуры входит один зонд AD/100.</p>	<p>Коды переходник для зонда 20AD/20 переходник для зонда 60AD/60 переходник для зонда 100AD/100</p>	<p>Код 75 мм ø алюминии P/75 100 мм ø алюминии P/100 200 мм ø алюминий P/200</p>	<p>Примечание: При работе с этим лезвием рекомендуется надевать защитные очки или другую защиту глаз.</p>
<p>ПЕРЕХОДНОЙ ПАТРОН AD/C</p>	<p>Этот метод, не портящий продукт, ускоряет и упрощает контроль качества, так как не требует пробоподготовки и позволяет анализировать хлеб в упаковке.</p>	<p>ЗОНДЫ КОБЕ</p> <p>Это цилиндрические зонды 1 см², использующиеся для стандартного испытания агаровых гелей.</p>	
<p>Предназначен для быстрого подсоединения собственных зондов заказчика небольшого размера (диаметр до 4 мм), например, гиподермальных игл, непосредственно к анализатору текстуры.</p>	 <p>Сравнение свежести двух типов упакованного хлеба</p>	<p>площадь 1 см², дерлин Код — P/1KP</p> <p>площадь 1 см², нерж. ст. Код - P/1KS</p>	<p>Измерение хрустящести слоеных кондитерских изделий с помощью широкого ножа.</p>

<p align="center">НАСАДКА ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ РАСТЯЖИМОСТИ ПИЦЦЫ A/PT</p>	<p align="center">НАСАДКА ДЛЯ ИСПЫТАНИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ПЕРЕГИБ A/SFR</p>	<p align="center">НАСАДКА ДЛЯ ИСПЫТАНИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ТВЕРДОСТЬ/ СЛИПАЕМОСТЬ HDP/PFS</p>	<p align="center">НАСАДКА ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ РАСТЯЖИМОСТИ СПАГЕТТИ/ЛАПШИ A/SPR</p>
			
<p>Эта насадка состоит из двух компонентов с четырьмя штырьками. Верхний компонент присоединяется непосредственно к тензодатчику, а нижний – к основанию анализатора текстуры. Исследуемый образец прямоугольной формы закрепляется с помощью штырей. Измеряется сила растяжения и разрыва образца, являющиеся показателями жесткости пиццы.</p>	<p>Предназначена для измерения характеристик сжатия и изгиба сырых макаронных изделий при исследовании на возможную ломкость в результате порчи зерна вследствие прорастания или неправильной сушки. Исследуемый образец располагается между верхней и нижней опорами, устанавливаясь в их центральные отверстия. Верхняя опора присоединяется непосредственно к тензодатчику, а нижняя – к основанию анализатора текстуры. Готовятся образцы длиной 100 мм и измеряется средняя сила и расстояние, на котором происходит разлом. Необходимо обращать внимание на колеблющуюся силу перед окончательным разломом, свидетельствующую о слабости. Это измерение является хорошим показателем пригодности продукта для упаковки и транспортировки.</p>	<p>Используется для измерения твердости и слипаемости вареных макаронных изделий. Полоски или листы теста удерживаются с помощью поддерживающего блока с прямоугольной секцией с отверстием. Прямоугольная пластина-пресс соединяется с тензодатчиком и используется для определения жесткости макаронных изделий при сжатии и слипания при подъеме пресса.</p> <p align="center">НАСАДКА ДЛЯ ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА/ТВЕРДОСТИ ВАРЕННЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ A/LKB-F</p> <p>Идентична A/LKB, за исключением того, что плоская поверхность 1,0 мм расположена вдоль края лезвия. Также предоставляется плоская вставка из перспекса для HDP/90. Система соответствует методу 16-50 AACС.</p>	<p>Идеально подходит для измерения прочности на разрыв и эластичности образцов лапши и спагетти. Образец вставляется через щели в параллельных валиках и его концы закручиваются на 2-3 оборота для уменьшения скольжения и для закрепления. Валики гарантируют, что образец не расщепится и не разорвется в месте прикрепления, и разрыв произойдет только в растягиваемой части.</p>
 <p><i>Сравнение жесткости пиццы, приготовленной в микроволновой и обычной печи</i></p>	 <p><i>Измерение стойкости сырых макарон к изгибу и излому с помощью насадки для испытания на перегиб</i></p>	 <p><i>Измерение твердости и липкости спагетти.</i></p>	 <p><i>Измерение эластичности и прочности лапши на растяжение.</i></p>

СФЕРИЧЕСКИЕ ЗОНДЫ	КОНИЧЕСКИЕ ЗОНДЫ	НАСАДКИ ДЛЯ ИСПЫТАНИЯ НА ПЕРЕГИБ В ТРЕХ ТОЧКАХ А/ЗРВ НДР/ЗРВ	СОВОК ДЛЯ МОРОЖЕНОГО А/С
			
<p>Мы предлагаем сферические (шарообразные) зонды диаметром 0.25"-1.0" (6.25-25.4 мм) и один тип полусферических зондов. Они применяются для измерения хрупкости чипсов и других закусок. Кроме того, их можно использовать для определения твердости поверхности фруктов, сыра и упаковочных материалов методом вдавливания; часто этот метод предпочтительнее испытания на прокол, особенно если у образца неровная поверхность.</p> <p>Код</p> <p>P/5S - 5 мм Ø нерж. сталь P/0.25S - 1/4" Ø нерж. сталь P/0.5S - 1/2" Ø нерж. сталь P/0.75S - 3/4" Ø перспек P/1S 1" Ø нерж. сталь P/1SP - 1" Ø полипропилен P/0.5HS - 1/2" Ø полусфер., дерлин</p>	<p>Мы предлагаем четыре вида зондов из перспекса с углами от 30° до 60° для испытания с погружением конуса таких продуктов, как масло, маргарин и прочие продукты с пластическими свойствами. Конусная пенетрометрия хорошо коррелирует с органолептической оценкой и результатами определения растекаемости.</p> <p>Примечание: По заказу возможно изготовление конических зондов из нержавеющей стали или с другим углом.</p> <p>Код</p> <p>30° конич. зонд, перспек P/30C</p> <p>40° конич. зонд, перспек P/40C</p> <p>45° конич. зонд, перспек P/45C</p> <p>60° конич. зонд, перспек P/60C</p>	 <p>Большая часть состоит из основания с градуированной опорой регулируемой длины (до 240 мм) и позволяет исследовать образцы шириной до 90 мм. Меньшая часть с тремя точками перегиба представляет собой опору регулируемой длины до 70 мм и вмещает образцы шириной до 80 мм. Типичные примеры применения включают определение свежести (путем оценки жесткости или гибкости) овощей и прочности на разлом (или хрупкости) хлебных палочек, бисквитов или шоколадных батончиков.</p>	<p>Измеряет сопротивление мороженого или подобных продуктов, сохраняющих свою форму после формовки, скользящему действию совка. Образец размером 12 x 40 см закрепляется на наклоняющемся столике с помощью четырех зубцов. Расстояние до совка (закрепленного на тензодатчике) регулируется так, чтобы удалять соответствующее количество образца.</p>
 <p>СФЕРИЧЕСКИЕ Сравнение твердости и липкости двух торговых марок сыра, куски треугольной формы</p>	 <p>КОНИЧЕСКИЙ ЗОНД Измерение растекаемости/мягкости масла и маргарина с помощью конического зонда</p>	 <p>Измерение прочности хлебных палочек на разлом при изгибе в трех точках</p>	<p>РЕЗАК ДЛЯ МАСЛА А/ВС</p>  <p>Предназначен для оценки твердости масла в брикетах, маргарина, сыра с помощью тонкой проволоки.</p>  <p>Сравнение силы резания (твердости) масла и маргарина с помощью резака</p>

Компания «СИМАС» - официальный дистрибьютор Stable Micro Systems.

ЗАКАЗЫ НАПРАВЛЯТЬ:

Компания «СИМАС», info@simas.ru, www.simas.ru

Тел./факс: (495) 781-2158, 319-2278, 311-2209, 980-2937 — многоканальный.