

ÇİKOLATA

IOCC standardına göre çikolata reolojisi



KULLANIM

Bu ölçüm Yöntemi, IOCC standardına göre 40°C'de çikolata numunelerinde Plastik Viskozite ve Yield Value bulunmasını sağlar.

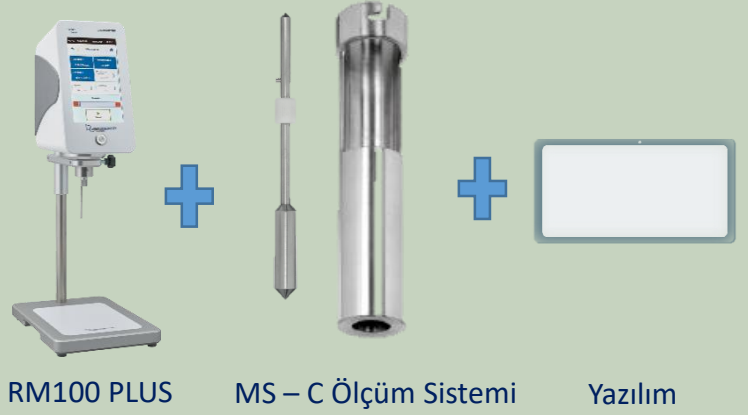


METOT

Peltier Hava-Hava sıcaklık kontrol ünitesine takılı C veya DIN11 kabı dahil 40°C'de numunenin 15 dakika ön kesmesi; bu sistem su veya sıvı sirkülasyonu kullanmaz, sadece ortam havası kullanır. IOCC 1973 standart tavsiyesi, 40°C +/- 0,1°C'de 5'ten 50s-1'e Adım Adım rampa gerçekleştirilerek uygulanır. Ulaşılan eğri daha sonra aşağıdaki parametreleri hesaplamak için CASSON veya CHOCOLATE modeline uyarlanır: Akma değeri ile birlikte plastik kesme-inceltme sıvılarının özellikleri olan Pa cinsinden Yield Value ve Pa cinsinden Plastik Viskozite.



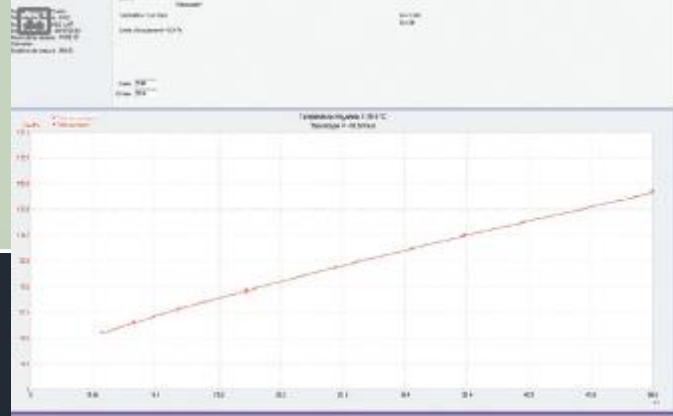
EKİPMAN



RM100 PLUS

MS – C Ölçüm Sistemi

Yazılım



SONUÇLAR

Sütlü çikolata ile ilgili ölçüm örneği:

T °C = 39,9 °C

Yield Value = 9,3 Pa

Plastik Viskozite (CASSON) = 1,42 Pa.s

Korelasyon faktörü: R = 1.000

Oruç Reis Mah. Tekstil Kent Sitesi A:3 No: 22 (10-AS-101) Esenler / İstanbul

Tel: +90(212) 252 12 27 - 252 99 91 – 252 58 30 Fax: +90(212) 252 41 67

info@biltekas.com & www.biltekas.com