

Texture Analyzer



ชื่อเครื่อง: เครื่องวัดลักษณะเนื้อสัมผัส
Texture Analyzer

คุณสมบัติเครื่อง:

หลักการทำงานของเครื่องวัดลักษณะเนื้อสัมผัส คือการให้แรงกระทำต่อวัสดุแล้ววัดคืนส่งแรงตอบสนอง ซึ่งแรงที่วัสดุส่งกลับมาจะแสดงออกมาในรูปกราฟระหว่างแรงกับเวลา เป็นการทดสอบโดยใช้หัวทดสอบแบบแผ่นแบนซึ่งมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่กว่าขนาดของวัสดุเป็นการให้แรงกดลงบนตัวอย่างขนาดมาตรฐาน 2 ครั้ง เพื่อศึกษาคุณสมบัติของตัวอย่าง เช่น การยึดติดของตัวอย่างกับวัสดุอื่น การกลับคืนรูปเดิม การเกาะตัวกันเองของวัสดุ หรือค่าความแข็ง เป็นต้น

ตัวอย่างการประยุกต์ใช้:

- การทดสอบลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น แฮม ลูกชิ้น ไส้กรอก เนยแข็ง ผัก ผลไม้ เต้าหู้ เยลลี่

ที่มา: http://www.lib.kps.ku.ac.th/SpecialProject/Food_Science/2547/Bs/ChontichaWi/chapter3.pdf
<http://agro-industry.rmutsv.ac.th/>

สถานที่ติดตั้ง: ห้องปฏิบัติการ SEC 324

นักวิทยาศาสตร์ผู้รับผิดชอบ:

- 1) นางสาวศุภิยา ยูรยาตร์ โทร. 084-5149138
- 2) นายวรภัสม์ แป้นจันทร์ โทร. 098-7027702