



Piřirme Kalitesi Analizörü

Dış Özellikler – şekerli Kurabiyelerde Yüzey Çatlaklarının Objektif Olarak Puanlanması

ÖZET

şekerli kurabiyelerde yüzey çatlama seviyesinin, boyutunun ve řeklinin belirlenmesi ve daha sonra bu deęerlerin duyusal bir puanla iliřkilendirilmesi.

AÇIKLAMA

Yüzey çatlamaşı; şeker seviyesi, hamurun nem iğeriği ve unun özellikleri gibi bir dizi faktörle ilişkili bir olgudur. Kurabiyenin görünümü ile birlikte boyut ve şeklin tümü, ürünün genel çekiciliğine katkıda bulunur.

KRİTİK ÖLÇÜMLER

Boyut ve şekil, ürünün ambalajlanmasıyla ilgili en önemli faktörlerdir bunu yüzey rengi ve yüzey çatlamaşı gibi özellikler takip eder. İki örnekte de görülebileceği gibi, çok az çatlak yüzeyin yavan görünmesine sebep olurken çok fazla çatlama olmasıda istenmez.

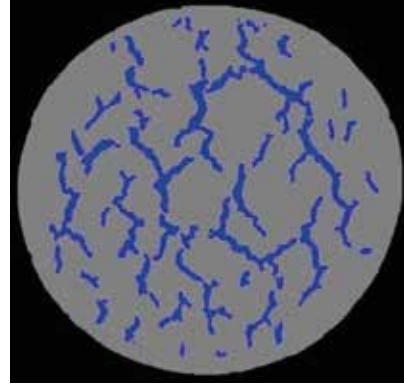
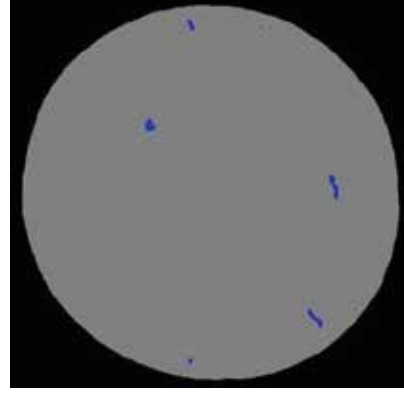


TAHİL, UN, GIDA ve YEM
KALİTE KONTROL CİHAZLARI

+90 (312) 397 43 30 
abp@abp.com.tr 
www.abp.com.tr 

Detaylı bilgi için ABP Satış Mühendislerine danışabilirsiniz...

Piştirme Kalitesi Analizörü



Örnek	% Yüzey Çatlaması	Hedef Skoru
A	1.2	1
B	12.8	9

ÇÖZÜM

C-Cell, şekerli kurabiyelerin kalite özelliklerinde objektif veri ve objektif puanlama sağlayabilir.