



Piştirme Kalitesi Analizörü

İç Yapı – Muffinlerde Tünel Oluşumu

ÖZET

Muffinlerin kalitesini tanımlamak için kullanılan kritik ölçümlerin belirlenmesi.

AÇIKLAMA

Kek hamurlarının aşırı karıştırılması, muffinlerde, fırında oluşan buharın katılaştıran hamurun içinden yükselerek geniş uzun deliklerin "tünel" oluşumuna yol açabilir.

KRİTİK ÖLÇÜMLER

Aşırı karıştırılmış hamurlardan üretilen ürünlerin hücrelerin boyutu ve şekli, farklı bir boyut modeli oluşturur. Normalde keklerde bulunan küçük kompakt hücreler, piştirme sırasında oluşan buharın katılaştıran hamurun içinden hızla yükselmesiyle oluşan çok daha büyük uzun hücrelerle birlikte yapı boyunca eşit şekilde dağılır. Tünel meydana geldiğinde dış şekil de etkilenir ve üst yüzeyin eşit olmayan şekilde gelişmesine neden olur.



TAHİL, UN, GIDA ve YEM
KALİTE KONTROL CİHAZLARI

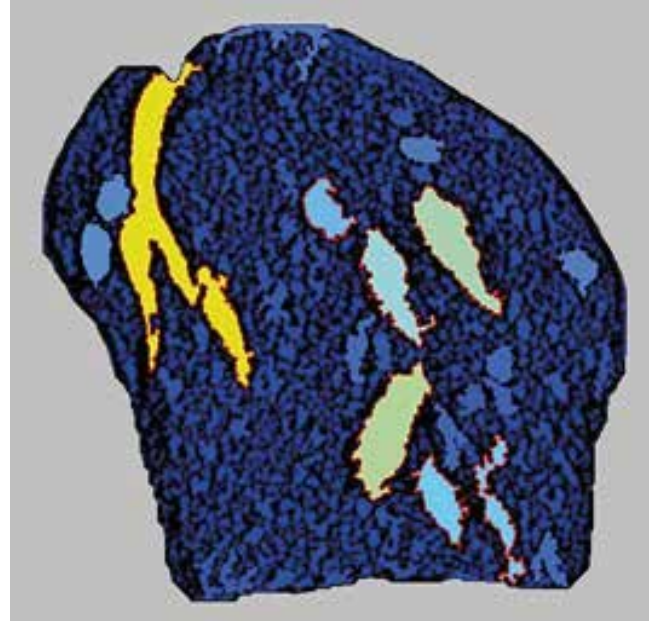
+90 (312) 397 43 30
abp@abp.com.tr
www.abp.com.tr



Detaylı bilgi için ABP Satış Mühendislerine danışabilirsiniz...

C-Cell

Piştirme Kalitesi Analizörü



Dilim Alanı	3102	Hücre Sayısı	2516
Ortalama Dilim Yüksekliği	53.2	Delik Sayısı	11
Maksimum Dilim Yüksekliği	58.8	Ort. Hücre Çapı	1.72
Düzensizlik	6.45	Ort. Duvar Kalınlığı	0.43

SONUÇ

C-Cell, muffinlerin kalitesini gerçek zamanlı olarak kontrol etmek için kullanılabilir. Objektif veriler sağlayabilir.



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...