



## Piştirme Kalitesi Analizörü

### Sandviç Ekmeği

#### ÖZET

Kapaklı tepside pişirilmiş sandviç ekmeğinin kalitesini tanımlamak için kullanılan kritik ölçülerin belirlenmesi.

#### AÇIKLAMA

Sandviç ekmeği, sandviç haline getirilmek ve şeffaf bir kapta paketlenmek üzere yapılır, bu doğrultuda kullanılan yayılma miktarını etkileyen hücre boyutunun yanı sıra şeklin homojenliğine de özel önem verilir. İç yapıdaki boşluklar önemli bir olumsuzluktur.

#### KRİTİK ÖLÇÜMLER

Sandviç ekmeği ile ilgili en kritik faktörler boyut / şekil ve ince gözenek yapısıdır. Genişlik kapaklı tepsi ile tanımlanır ancak Yükseklik / İçbükeylik / Hücrelerin sayısı ve boyutu, formülasyondan ve hamurun nasıl işlendiğinden etkilenir. Aşağıda Sandviç ekmeğin kalitesinin tanımlanmasında anahtar parametreler listelenmiştir.



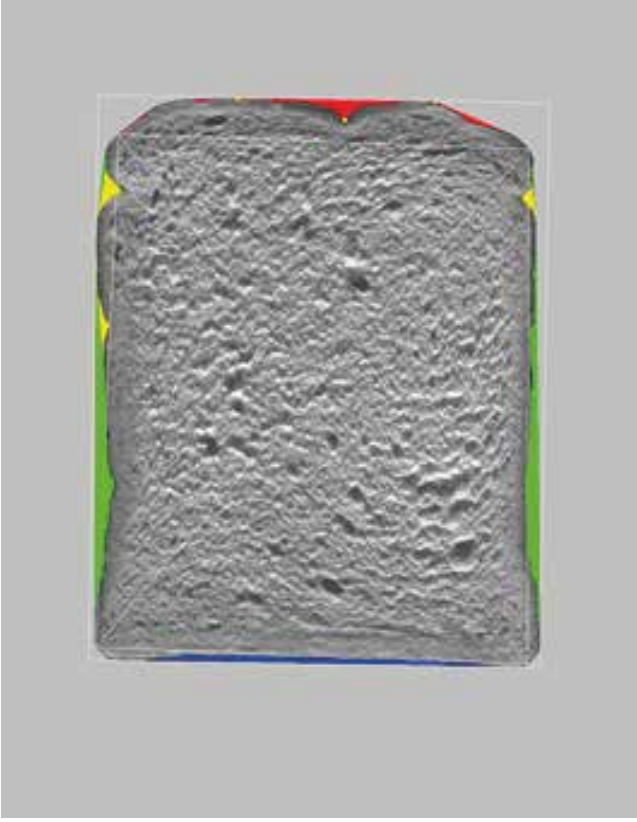
TAHİL, UN, GIDA ve YEM  
KALİTE KONTROL CİHAZLARI

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



Detaylı bilgi için ABP Satış Mühendislerine danışabilirsiniz...

## Piřirme Kalitesi Analizörü



Dilim Alanı	11623	Hücre Numarası	6231
Dilim Yükseklięi	124.4	Delikler	1
İçbükeylik	3.80	Ortalama Hücre Çapı	2.35
Fırın Sıçraması	103	Ortalama Duvar Kalınlığı	0.475

### SONUÇ

C-Cell, Sandviç ekmeğinin kalitesini gerçek zamanlı olarak kontrol etmek için kullanılabilir olacak objektif verileri sağlar.