



Piřirme Kalitesi Analizörü

Tava Ekmeęi

ÖZET

Tava ekmeğinin kalitesini tanımlamak için kullanılan kritik ölçümlerin belirlenmesi.

AÇIKLAMA

Tava ekmeği, kapaksız olarak pişirilir ve üst yüzeyin karakteristik şeklini ve görünümünü geliştirmesini sağlar. İç yapısı daha geniş hücre boyutlarına sahip sandviç ekmeklere göre daha açıktır. Ekmek içerisindeki boşluklar önemli bir sorundur ve normalden düşük un kalitesinin veya bir işleme sorununun sonucudur.

KRİTİK ÖLÇÜMLER

Tava ekmeğinin önemli özellikleri arasında, iç yapısı içinde karakteristik bir dairesel model oluşturan esnemiş hücrelerle birlikte dilim alanı ve şekli yer alır.



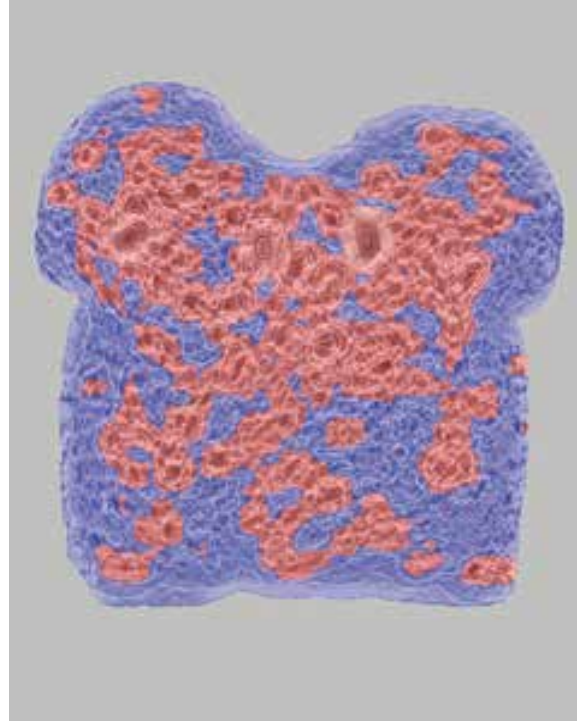
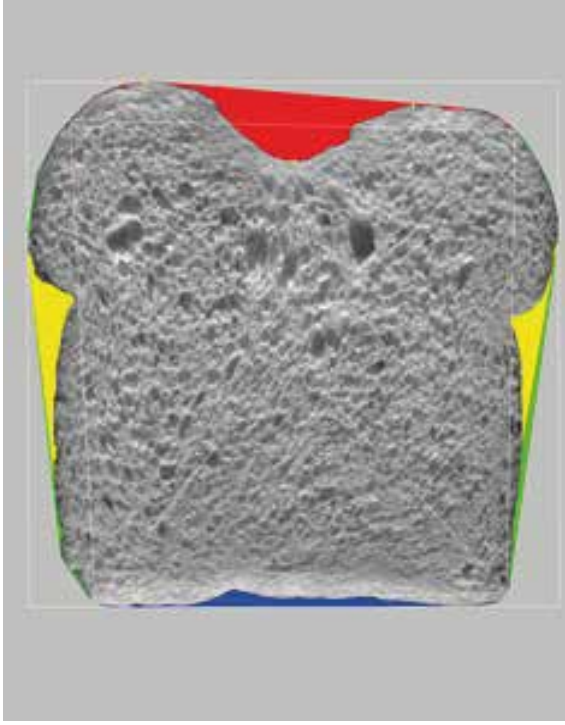
TAHİL, UN, GIDA ve YEM
KALİTE KONTROL CİHAZLARI

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



Detaylı bilgi için ABP Satış Mühendislerine danışabilirsiniz...

Piştirme Kalitesi Analizörü



Dilim Alanı	14552	Hücre Numarası	7983
Ortalama Yükseklik	122.2	Ort. Hücre Çapı	2.14
Hücre Kontrastı	0.767	Net Hücre Elognasyonu	1.14
Fırın Sıçraması	22.8	Dağılım Derecesi	0.80

SONUÇ

C-Cell, tava ekmeğinin kalitesini gerçek zamanlı olarak kontrol etmek için kullanılacak objektif verileri sağlar.