



## Piştirme Kalitesi Analizörü

### Tost Ekmeği

#### ÖZET

Tost ekmeğinin kalitesini belirlemek için kullanılan kritik ölçümlerin belirlenmesi.

#### AÇIKLAMA

Tost ekmeği şekil ve görünüm olarak sandviç ekmeğine benzer ancak daha lezzetli bir son ürün elde etmek için genellikle daha kalın dilimler halinde kesilir. Yan kabuk çökmesi olmayan uzun bir enine kesit ve küçük hücre boyutları istenen niteliklerdir.

#### KRİTİK ÖLÇÜMLER

Tost ekmeği ile ilgili en kritik faktörler boyut/şekil ve ince gözenek yapısıdır. Yan kabuk çökmesi ve hücre sayısı boyutları, formülasyondan ve hamurun işlenme şeklinden etkilenecektir.



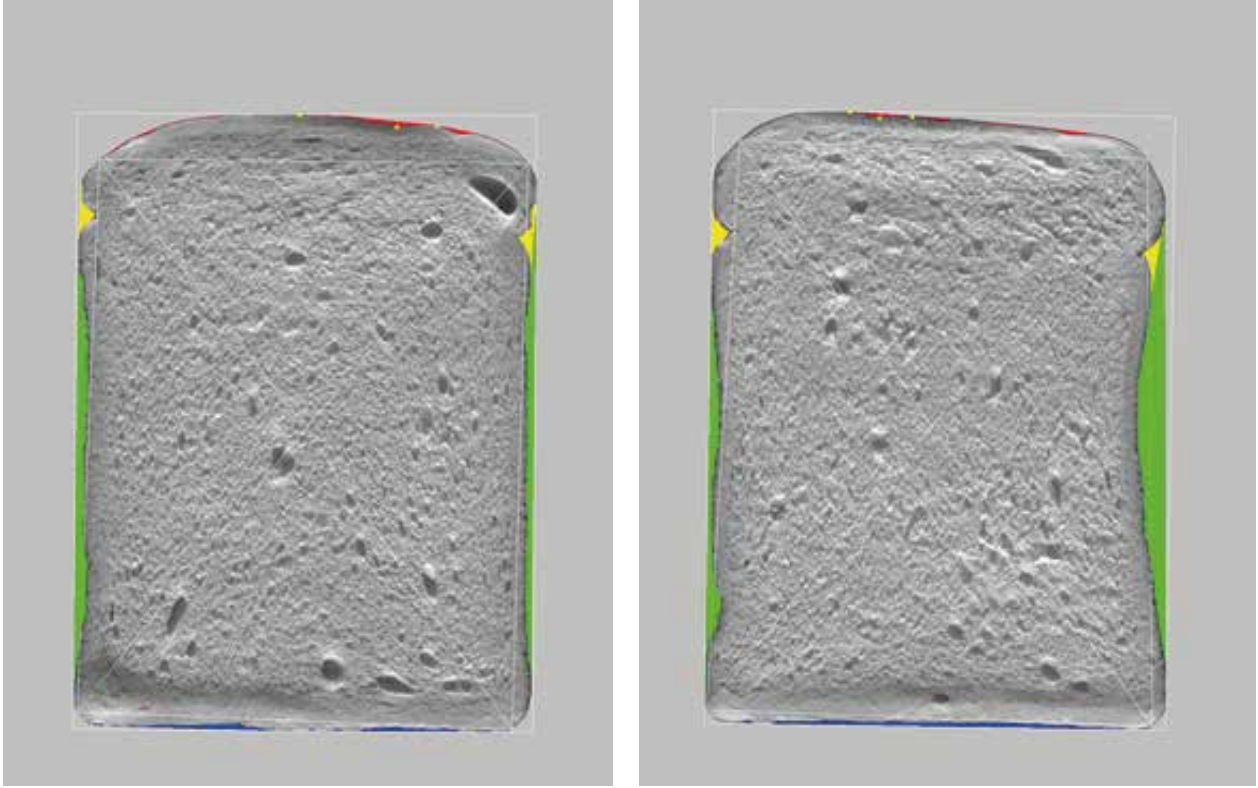
TAHİL, UN, GIDA ve YEM  
KALİTE KONTROL CİHAZLARI

+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      | 14420 | Dilim Alanı      | 13967 |
| Dilim Yüksekliği | 139.5 | Dilim Yüksekliği | 140   |
| Sol Konkavlık    | 1.33  | Sol Konkavlık    | 2.89  |
| Sağ Konkavlık    | 1.12  | Sağ Konkavlık    | 2.89  |

### SONUÇ

C-Cell, Tost ekmeğinin kalitesini gerçek zamanlı olarak kontrol etmek için kullanılabilir objektif veriler sağlar.