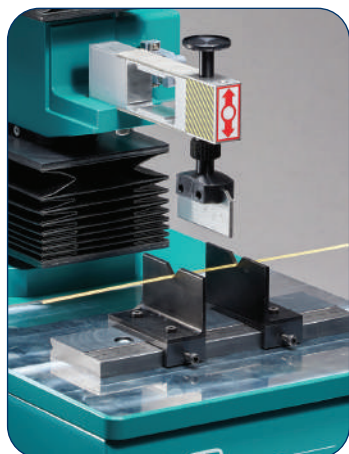


Текстуранализатор Структурометр СТ-2



Текстуранализатор «Структурометр СТ-2»

Предназначен для определения реологических и прочностных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из разных отраслей народного хозяйства. Принцип действия прибора основан на измерении механической нагрузки на насадке-инденторе при внедрении его с заданной скоростью в подготовленную пробу продукта. Необходимый индентор крепится на тензобалке, перемещаемой в вертикальном направлении посредством шарико-винтовой пары по заданной программе. Выбор, настройка режима и отображение информации производится при помощи персонального компьютера, соединенного с платой сбора данных прибора посредством интерфейса USB. При определении реологических свойств анализируемых сред может задаваться как скорость движения индентора, так и скорость нагружения продукта.



Технические характеристики

Скорость движения индентора	0...4,5 мм/с
Относительная погрешность поддержания скорости перемещения индентора	Не более 3 %
Диапазон перемещения индентора	0...220 ±1 мм
Диапазон измеряемых нагрузок	-5000...5000 ±5 г
Приведенная относительная погрешность измерения нагрузки	Не более 1 %
Скорость увеличения нагрузки	0...20 г/с
Дискретность задания скорости нагружения (увеличения нагрузки)	0,1 г/с
Абсолютная погрешность измерения времени	Не хуже 10 ⁻³ с
Масса прибора	25 кг
Габаритные размеры	280 × 440 × 680 мм

Исследуемая продукция:

Хлебулочные и кондитерские изделия, тесто (ржаное, пшеничное, ржано-пшеничное, бисквитное, песочное и др.), экструдированные продукты, йогурты, сыры, шоколад, растительные масла, жировые продукты, овощи, фрукты, мясо, рыба, снеки, косметическая, парфюмерная, фармацевтическая продукция и многое другое.

Измеряемые характеристики:

Упругая и пластическая деформация, работа упругой деформации, жесткость, твердость, предел прочности, модуль упругости, предельное усилие нагружения, адгезионное напряжение, предельное напряжение сдвига, вязкость, время релаксации механических напряжений, глубина внедрения и т. д.

Соответствие стандартам:

ГОСТ Р 70085-2022 Изделия хлебобучные из пшеничной хлебопекарной муки. Метод определения степени черствости; ГОСТ 32189-2013 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля; ГОСТ 26185-84 Водоросли морские, травы морские и продукты их переработки. Методы анализа; ГОСТ 8756.12-91 Продукты переработки плодов. Методы определения способности плодово-ягодного пюре образовывать желе и пат; ISO 9665:1998 Желатин. Правила приёмки и методы контроля; ААСС 74-09.01 Определение черствости хлебобучных изделий с помощью универсальной испытательной машины и многое другое*.

* Возможна разработка методик под нужды заказчика