

Análisis de textura de caramelos de menta recubiertos de chocolate

Probar la dureza y la pegajosidad de los caramelos de menta recubiertos de chocolate- es fundamental para evaluar la calidad de la textura y el experiencia del consumidor. Los datos de dureza aseguran que la cáscara de chocolate del caramelo proporcione la resistencia adecuada, mientras que la pegajosidad del relleno de menta afecta la sensación en la boca y la satisfacción.

Antecedentes:

- Este caramelo tiene una capa exterior de chocolate duro y un relleno cremoso de menta. La prueba comprime cada pieza para medir la fuerza requerida para penetrar el recubrimiento de chocolate y alcanzar el relleno cremoso, proporcionando insights sobre la dureza y la pegajosidad.



Equipo:

- Analizador de textura CTX con célula de carga de 5 kg
- Componentes: Mesa base de fijación, sonda cilíndrica plana de 2 mm
- Software: Texture Pro para la recolección y análisis de datos

Ajustes:

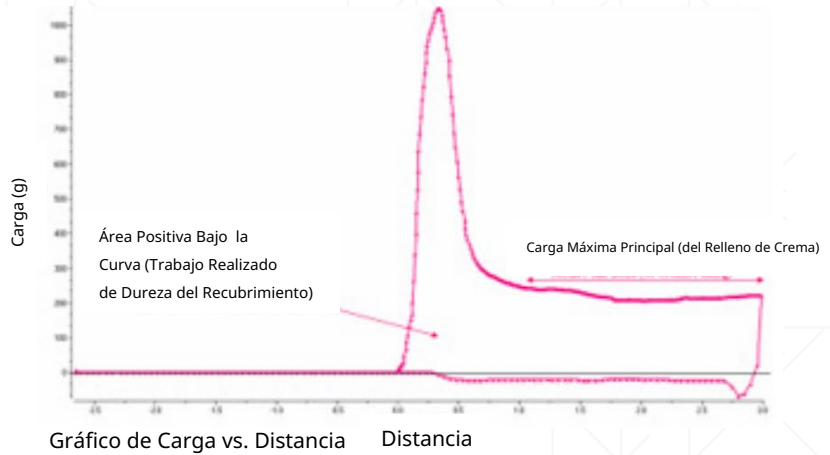
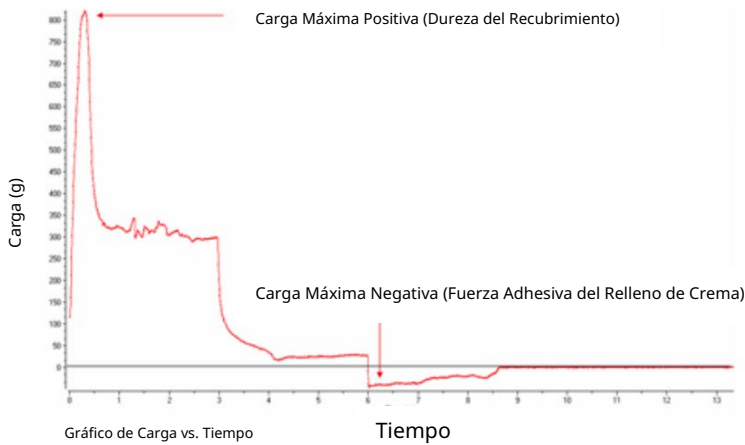
- Tipo de prueba: Compresión
- Tipo de objetivo: Distancia
- Valor objetivo: 3 mm
- Carga de activación: 10 g
- Velocidad de pre-prueba: 1 mm/s
- Velocidad de prueba: 1 mm/s

Procedimiento:

1. Adjunte la sonda cilíndrica y asegure la mesa de base del accesorio en el analizador.
2. Centre la muestra de caramelo en la mesa debajo de la sonda.
3. Coloque la sonda a 3 mm por encima de la superficie de la muestra.
4. Configure los parámetros de prueba en el software, inicie la prueba y registre los resultados.
5. Limpie la sonda con un paño seco entre muestras para evitar la contaminación cruzada.
6. Repetir para todas las muestras para asegurar consistencia.

Observaciones:

- Gráfico de Carga vs. Tiempo: Muestra la dureza de la cáscara de chocolate, con la carga máxima reflejando la fuerza máxima necesaria para penetrar el recubrimiento.
- Gráfico de Carga vs. Distancia: Indica el trabajo realizado al comprimir y doblar la muestra, lo que se correlaciona con la dureza y la pegajosidad.



Resultados:

- Datos de la Muestra (Valores Promedio):
 - Dureza (Carga Máxima): 820 g
 - Dureza Trabajo Realizado: 10.62 mJ
 - Fuerza Adhesiva: 47 g
 - Carga Media: 308 g

#	Sample Description Product Name	Batch Name	Results Hardness Cycle 1 (g)	Hardness Work Cycle 1 (mJ)	Adhesive Force (g)	Mean Load (g)
1	Candy	Chocolate Coated Mint Candy	820.00	10.62	47.00	308.00

Discusión:

El valor de carga máxima mide la dureza de la cáscara, mientras que el trabajo realizado se relaciona con la energía requerida para la compresión, indicando la masticabilidad. La fuerza adhesiva evalúa la pegajosidad del relleno de menta. Estos valores ayudan a definir la textura ideal, asegurando una calidad consistente en el caramelo de menta recubierto de chocolate.-