

ما يع محاضرات بولوج للبيد مصريات

٢٣



القوام والتركيب Body & Texture

القوام Body: هو تعبير عن كثلة المادة وتركيبها البنائي (ترتيب وامتزاج مكونات وعناصر المادة) والتي تؤثر علي مسلك المادة من حيث الانسياب Flow أو التغيير في الشكل Deformation.

التركيب Texture: هو تعبير عن حجم وشكل وطريقة توزيع مكونات المادة وعناصرها الداخلية.

يتضح من ذلك انه يوجد ارتباط وثيق بين القوام والتركيب لذا نجدهما متلازمين عند التعبير عن خواص المادة.

* ويعتبر جهاز **Texture Profile Analysis** من أهم الاجهزة المستخدمة في تقدير القوام والتركيب. حيث يبين العلاقة بين القوة الدافعة الواقعة علي المادة والزمن في صورة منحنيات **Force-Time Curve** ومنها يمكن تفسير عدة خواص للقوام والتركيب علي سبيل المثال الصلابة - قوة التماسك - الصمغية - المطاطية - القابلية للمضغ - قوة الالتصاق.

العلاقة بين Firmness & Hardness

اصطلاح **Firmness** يماثل **Hardness** أي كلاهما يعني الصلابة ولكن الاختلاف بينهما يتضح في الاتي:-

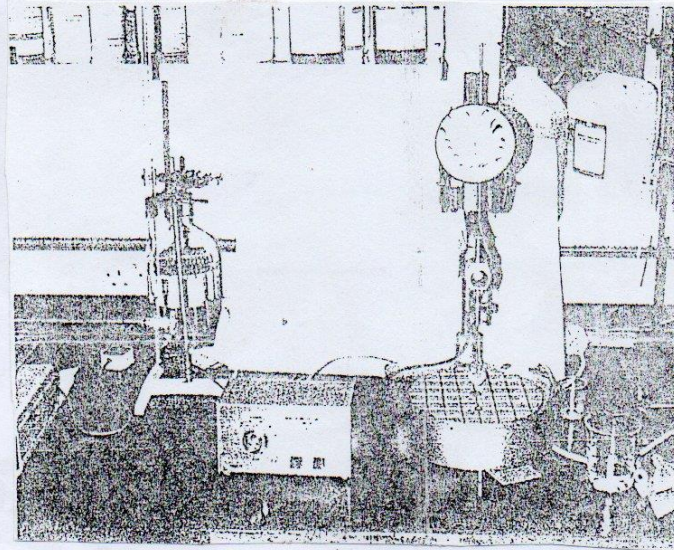
Soft product: هي المواد التي تظهر مقاومة طفيفة للتشوه عندما تكون واقعة تحت تأثير قوة.

Firm product: هي المواد التي تظهر مقاومة معتدلة للتشوه عندما تكون واقعة تحت تأثير قوة.

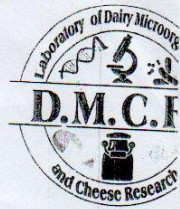
Hard product: هي المواد التي تظهر مقاومة كبيرة للتشوه عندما تكون واقعة تحت تأثير قوة.

* يستخدم جهاز Penetromete لقياس الصلابة Firmness في المواد التي تظهر مقاومة معتدلة أو متوسطة للتشوه.

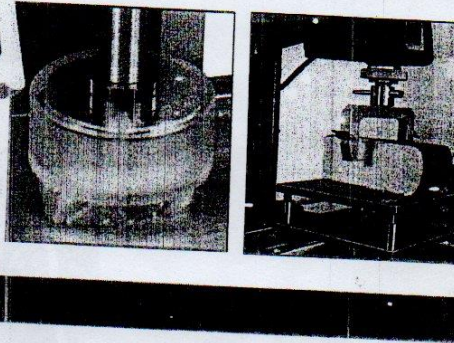
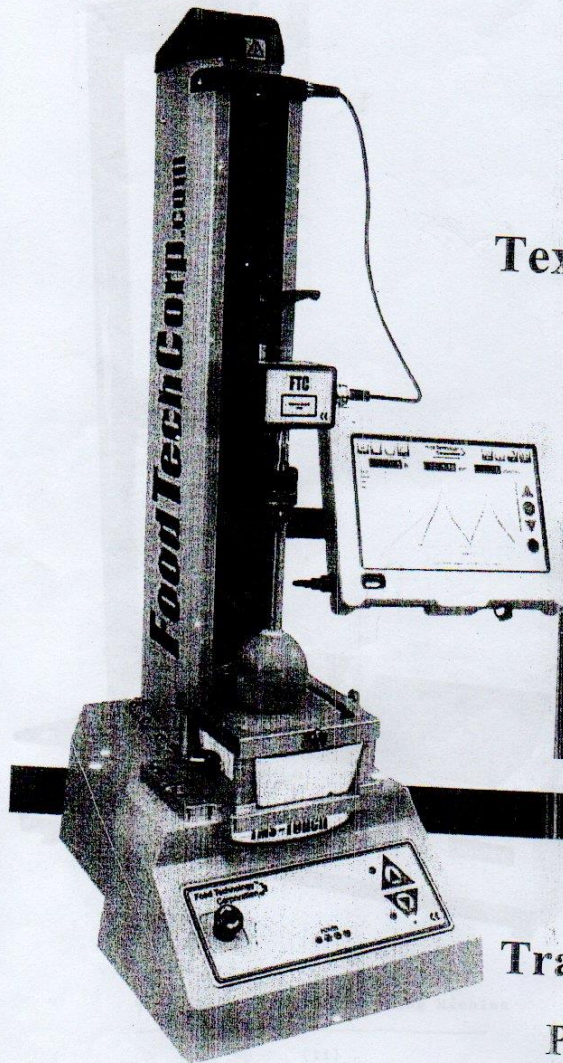
حيث يقاس عمق أي مسافة الاختراق (وحدة القياس = ١ مم) ويضبط زمن القياس إما ٥ ثواني أو ١٠ ثواني على درجة حرارة الغرفة (يجب ذكرها عند عرض النتائج) ، كذلك يذكر وزن وزاوية القمع المخروطي (Cone).
ملاحظة: كلما زادت قراءة (مسافة الاختراق) دل ذلك على انخفاض الصلابة للعينة.



جهاز Penetrometer



Texture Profile Analysis of Food Products



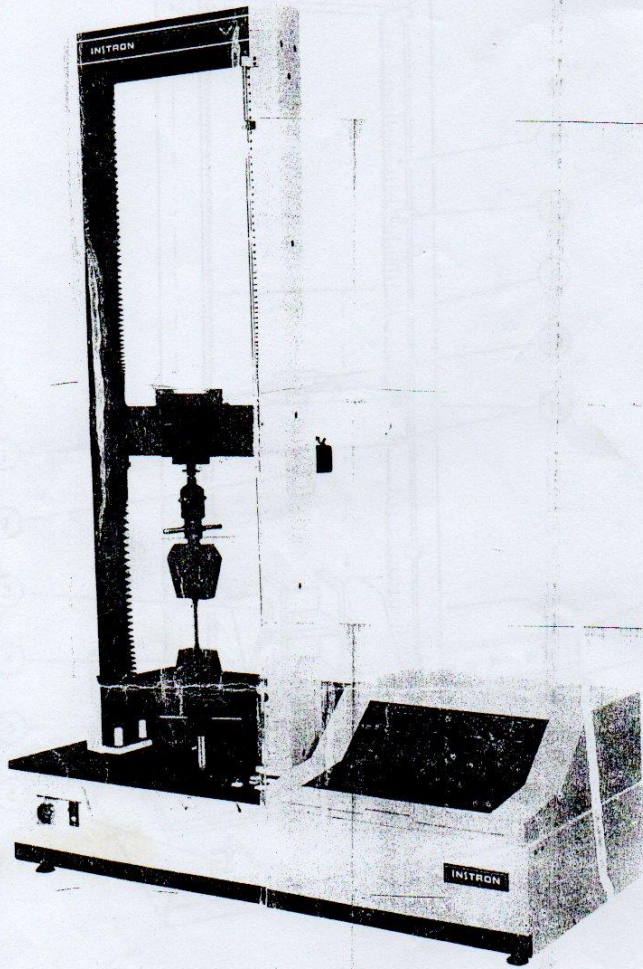
Training Course Advisor
Prof. Dr. Sameh Awad

Laboratory of Dairy Microorganisms and Cheese Research

Dairy Science and Technology Department

Faculty of Agriculture, Alexandria University

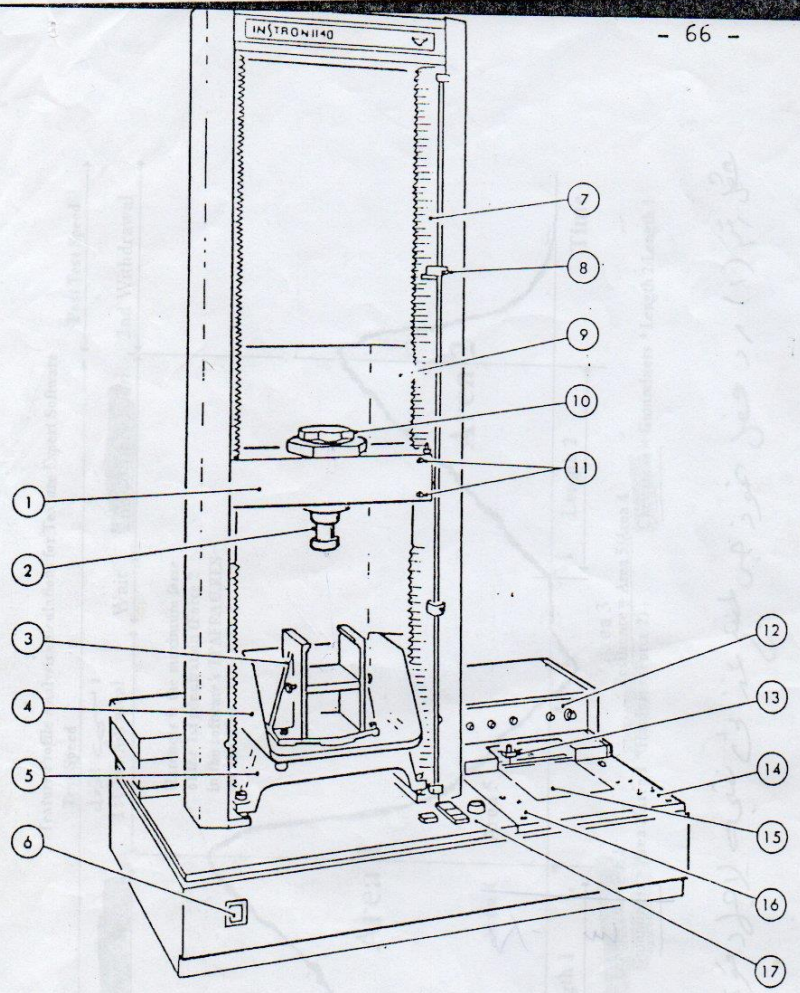
Email: dmer.lab@gmail.com



4300 Series Universal Testing Machine

(ii)

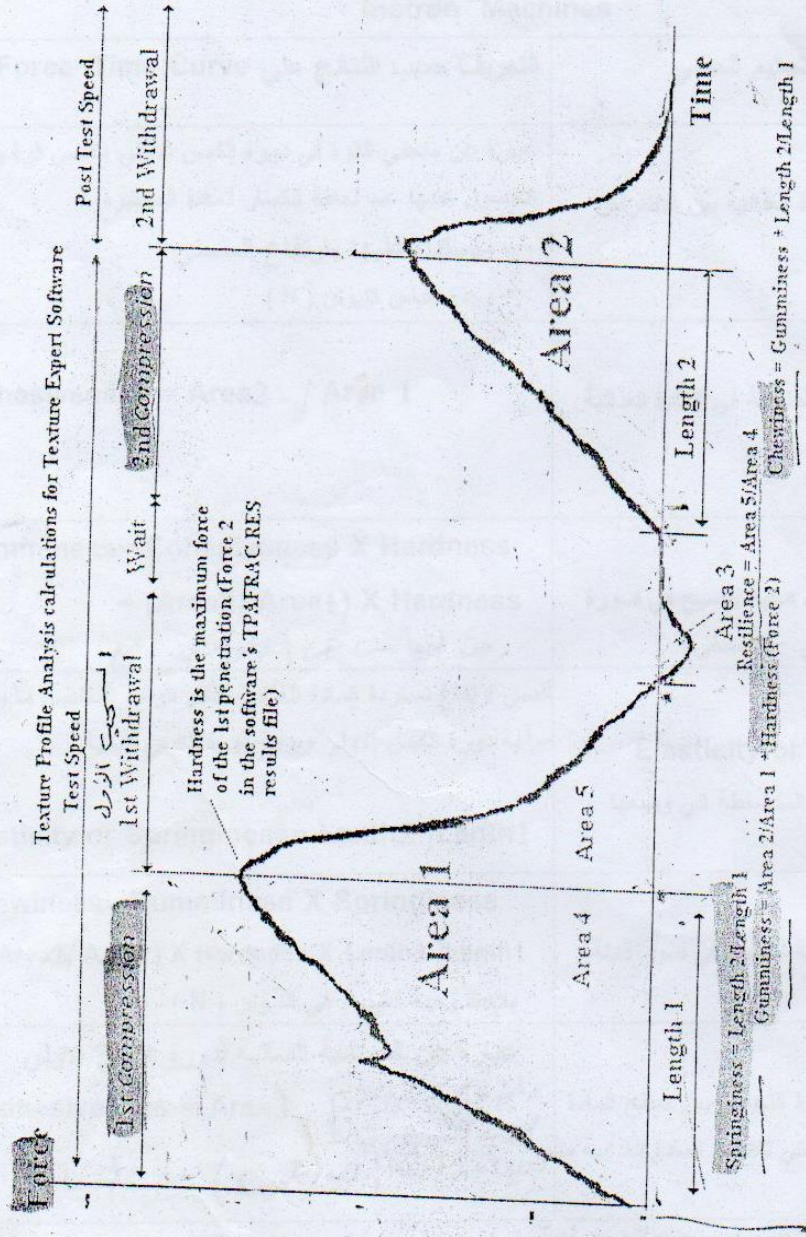
16



- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1. Moving Crosshead | 10. Load Cell |
| 2. Fixture Adaptor | 11. Limit Indicators |
| 3. Sample Support Assembly | 12. Load Cell Amplifier |
| 4. Drip Tray | 13. Recorder Pen Assembly |
| 5. Compression Bridge | 14. Recorder Controls |
| 6. Mains Pushbutton | 15. Recorder Chart |
| 7. Drive Screw Covers (2) | 16. Event Marker Controls |
| 8. Limit Stops (2) | 17. Crosshead Controls |
| 9. Splash Guard | |

(7) Apparatus assembly to measure textural characteristics of block processed cheese (Instron Universal Testing Machine, Model L 1140).

Textural properties



معدل تشم (1) در حفظ نمودن این نشیءه لایه در صورت دوره علیه

تحليل بعض خصائص القوام والتركيب Texture Profile Analysis التي يمكن قياسها بجهاز

Instron Machines

التعريف حسب النتائج علي Force-Time Curve	التعريف حسب التحكيم الحسي
عبارة عن منحني القوة في دورة الكبس الاولى (أقصى قوة يمكن الحصول عليها عند لحظة انكسار المادة المختبرة) - ويستدل عليها بارتفاع المنحني - وحدة القياس النيوتن (N)	Hardness الصلابة هي القوة اللازمة لضغط أو كبس المادة الغذائية بين الاضراس أو هي القوة اللازمة لإحداث التشوه وتوصف بالطريقتين - الصلب - الجامد
Cohesiveness = Area2 / Area 1	Cohesiveness قوة التماسك عبارة عن مؤشر لمدى قوة الروابط الداخلية في المادة الغذائية أو هي تعني درجة التشوه قبل التكسير. ولذا الصلابة نسخة مشابهة للتماسكية
Gumminess= Cohesiveness X Hardness = (Area2/ Area1) X Hardness وحدة القياس هي الجيوتن N	Gumminess الصمغية هي الطاقة اللازمة لسحق الاغذية النصف صلبة لتصبح في صورة قابلة للبلع. وتوصف بالنشوي - العجيني - الصمغي
أقصى ارتفاع تسترده المادة الغذائية خلال الوقت المنقضي ما بين بداية دورة الكبس الاولى وبداية دورة الكبس الثانية	المطاطية- اللولبية- المرنة Elasticity or Springiness عبارة عن المعدل الذي تعود به المادة المنضغطة الي وضعها الغير منضغط بعد زوال القوة الضاغطة.
Elasticity or Springiness= Lenth2 /Lenth1	Chewiness القابلية للمضغ هي الطاقة اللازمة لمضغ الاغذية الجافة لتصبح في صور قابلة للبلع.
Chewiness= Gumminess X Springiness = (Area2/ Area1) X Hardness X Lenth2 /Lenth1 يلاحظ وحدة القياس هي النيوتن (N)	Adhesiveness قوة الالتصاق عبارة عن الشغل اللازم للتغلب علي قوة التجاذب بين سطح المادة الغذائية والاسطح الاخرى المختلفة والتي تلامس المادة الغذائية من (اللسان- الاسنان - سقف الحلق)
عبارة عن المساحة السالبة لدورة الكبس الاولى Adhesiveness = Area3 بعبارة اخرى هي المساحة السالبة لدورة الكبس الثانية	تأدية لضبط الجهاز للعمل يجب تحميل Load cell 10 N مدى التحميل Load range 0-5 N مكبسي Prop or Plunger 6 mm diameter المعمق أو المسطح الذي يتحركها الكبس Depth 25 mm السرعة من خلال المحرك صغوراً، محيطاً (سرعة المحرك) Speed 6.0mm/ min or sec

تأدية لضبط الجهاز للعمل يجب تحميل Load cell 10 N
مدى التحميل Load range 0-5 N
مكبسي Prop or Plunger 6 mm diameter
المعمق أو المسطح الذي يتحركها الكبس Depth 25 mm
السرعة من خلال المحرك صغوراً، محيطاً (سرعة المحرك) Speed 6.0mm/ min or sec
وهو الجزء الذي يلامس العينة ، وهو يعبر عن القوة واتجاهها الواقعة علي العينة وقد يكون علي شكل مسطح في صورة امواس للقطع او وحدة اختراق او اسنان او اسلاك او حفار

**SPHERICAL
PROBES**



**CONICAL
PROBES**



BUTTER CUTTER

Code

A/BC



