

CT3 Texture Analyzer



Brookfield사의 CT3는 물성 분석분야에서 40년 이상의 오랜 경험을 바탕으로 다양한 물질의 물성을 측정함에 있어 정확성과 신뢰성, 비용 대비 효율성이 증명된 장치입니다.

CT3 Texture analyzer는 6개의 테스트 모드와 다양한 악세서리의 사용으로 컴퓨터나 다른 소프트웨어 없이 기기 자체만으로도 물성 측정이 가능하고, 소프트웨어를 이용하면 보다 편리하고 효율적으로 data 분석과 그래프을 실시간으로 확인할 수 있습니다.

또한, probe를 통한 compression forces와 grip을 통한 Tension forces를 이용하여 시료의 실제적인 성질과 관련되어 있는 강도, 점착성, 분쇄, 응집력, 농도, 씹는 정도 등 다양한 물질의 물리적 성질을 정확하고 재현성 있게 측정 할 수 있으며 시료의 특성에 따라서는 probe 선택, 악세서리 장착, probe의 스피드 조절, 침투 거리 등을 조절하여 다양한 시료의 물성 평가에 응용될 수 있는 장치입니다.

특징

- 심플한 크기와 안전한 작업대
- 다양한 probe 제공
- 사용자가 제작한 악세서리 장착 가능
- 최대 하중 50kg tension 과 compression 수행
- 7개의 테스트 모드와 calibration check 모드 :

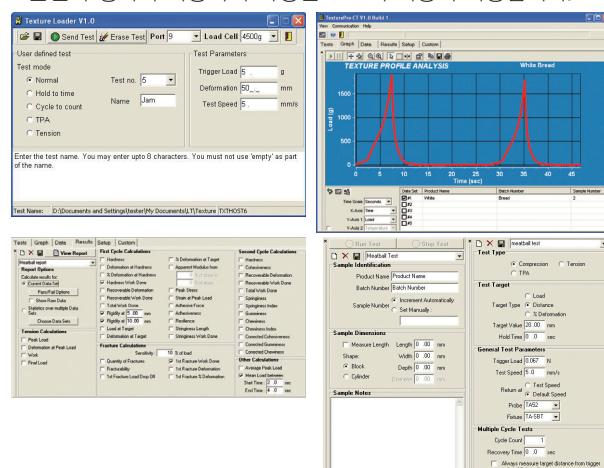
 - Normal Test, Hold Time Test, Cycle Count Test, Bloom Test, TPA Test, Tension Test, Surimi Test, Static Load Test

- TexturePro software를 사용한 세부적인 parameter 설정 가능
- 시료에 따른 base table 선택 가능 : Fixture base Table, Rotary base table
- 대용량 시료 처리를 위한 더욱 넓어진 probe 이동 거리
- 측정 결과 (load, distance, % deformation)
- QC와 R&D 분야 활용

TexturePro CT Software

CT3와 연결하여 모든 물성 parameter들의 data를 수집하고, data의 분석과 그래프를 실시간으로 확인함으로써 시료의 물성 분석이 좀 더 쉽고 편리합니다.

기기 설정 및 조작이 손쉽고 동시에 5개 시료 data의 overlay가 가능하여 각 실험 결과에 대한 분석과 그래프의 경향을 확인함으로써 물질의 비교, 대조가 가능합니다. Custom report 작성이 가능할 뿐만 아니라 30개의 샘플까지 결과 parameter의 평균값과 표준편차 평가가 가능하며 측정된 data의 저장이 가능합니다.



적용분야

- 식품 : 비스켓, 빵, 버터, 케이크, 초코렛, 과자류, 쿠키, 도너츠, 아이스크림, 마가린, 파스타, 치즈, 땅콩버터, 요구르트, 감자칩, 푸딩, 설탕, 쌀, 콩, 두부, 밥, 어묵, 면류, 햄, 소시지, 야채 등
- 화장품 : 화운데이션, 비누, 마스카라, 로션, 젤, 립스틱 등
- 산업체품 : 고무, 포장재료, 튜브, 세제, 스푼지, 왁스, 페인트, 실리콘, 필름, 접착제 등
- 의약품 : 연고, 주사기, 반창고, 캡슐, 정제 등