

	ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์เพื่อมาตรฐานและอุตสาหกรรม			
	คณะวิทยาศาสตร์		มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	
	โทรศัพท์ : 02 - 470 - 8907		โทรสาร : 02 - 470 - 8900	
	E-mail : sic.fsci@mail.kmutt.ac.th		Website : sic.kmutt.ac.th	
อัปเดตข้อมูล 03/10/2022			กลุ่มทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร	
			เครื่องมือวิเคราะห์	
เครื่องมือ	เครื่องวัดเนื้อสัมผัส (Texture Analyzer)			
ความสามารถ	วิเคราะห์เนื้อสัมผัสของอาหาร			
ยี่ห้อ	Stable Micro Systems			
รุ่น	TA-XT plus			
รายละเอียด	- ใช้ทดสอบแรงกด (Compression) แรงดึง (Tension) แรงเจาะทะลุ (Penetration) และแรงตัด (Cutting) - สามารถวัดแรงได้สูงสุด 50 kg - ระยะทางหรือความเร็วในการเคลื่อนที่ของหัววัด ตั้งแต่ 0.01-20 mm/sec - ตำแหน่งหัววัดที่ตั้งได้ 0.1-295 mm การทำงานสามารถทำได้ทั้งการวัดแรงและระยะทาง ในรูปแบบการวัดแบบ Compression หรือ Tension			
ตัวอย่าง	ผลิตภัณฑ์อาหาร วัตถุดิบทางการเกษตร และแผ่นฟิล์ม			
การเตรียมตัวอย่าง	การเตรียมตัวอย่างขึ้นอยู่กับชนิดของตัวอย่างและหัววัดที่ใช้ในการทดสอบ *โดยตัวอย่างควรมีไม่น้อยกว่า 5 ชิ้น/ชนิดของตัวอย่างนั้น ๆ*			
เวลาดำเนินการ	7-14 วันทำการ			
ข้อจำกัด	ตัวอย่างต้องมีค่าแรงไม่เกิน 50 kg			
รายงานผลที่จะได้รับ	รายงานเป็นค่าแรงกด, ค่าแรงดึง, ค่าแรงเจาะทะลุ และค่าแรงตัด			
เงื่อนไขที่ต้องระบุ เพื่อทำการวิเคราะห์	ระบุความต้องการเป็นแรงกด แรงดึง แรงเจาะทะลุ และแรงตัด			
ค่าบริการ (บาท)	รายการ	مج.ร.	หน่วยงานราชการ	หน่วยงานเอกชน
	ค่าวิเคราะห์ตัวอย่าง	400 / ตัวอย่าง	400 / ตัวอย่าง	400 / ตัวอย่าง

เครื่องวัดเนื้อสัมผัส (Texture Analyzer)

Stable Micro Systems /
TA-XT plus

