



## **FR-YN-29 DISPOSITIVO ESTRUSIONE INVERSA YOGURT**

Dispositivo di estrusione inversa pensato per misurare la viscosità di alimenti come yogurt o creme. Il pistone ha una terminazione anulare con una matrice che presenta delle cavità centrali in modo da permettere l'uscita del prodotto estruso, in direzione opposta al moto del pistone. Il dispositivo consente di testare masse alimentari con pezzi di frutta incorporati.

- **Per prove di compressione**
- **Per misurare la viscosità di yogurt o creme**

---

Categorie: [Imada](#), [Morsetti](#), [Alimenti](#)

## **PRODUCT DESCRIPTION**

### **FR-YN-29 dispositivo di estrusione inversa per yogurt**

Dispositivo di estrusione inversa pensato per misurare la viscosità di alimenti come yogurt o creme. Il pistone ha una terminazione anulare con una matrice che presenta delle cavità centrali in modo da permettere l'uscita del prodotto estruso, in direzione opposta al moto del pistone. La forza viene misurata in una posizione precisa del ciclo di salita e discesa. La viscosità dinamica viene determinata dalla differenza di forza misurata e dalla portata del liquido semi-solido all'interno del passaggio anulare. Il test può essere effettuato direttamente sui contenitori prelevati dalla linea di produzione. Il dispositivo consente di testare masse alimentari con pezzi di frutta incorporati che verranno misurati insieme allo yogurt o agli altri liquidi.