CeTA Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria	**FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE EQUIPOS**	Referencia	FT-040 -01
		Revisión	00
		Fecha	06-11-2023
		Página	**1** de **2**
Elab: Practicante Desarrollo	Rev: Jefa de Desarrollo y Calidad	Aprueba: Jefa de Desarrollo y Calidad	

CARACTERISTICAS GENERALES			
Equipo	Texturómetro	**Marca**	Agrosta
Ubicación	Centro Carén	**Modelo**	Belle
Requiere capacitación	Si	**Material**	Acero inoxidable
DIMENSIONES			
Peso	12.3kg	**Ancho**	11cm
Altura	34 cm	**Largo**	24cm
CARACTERISTICAS TECNICAS			
Descripción del equipo	Texturómetro utilizado para medir la textura de materiales suaves, semisólidos, geles, con el objetivo de proporcionar a los investigadores una herramienta simple y confiable para determinar la frescura, dispersión, sensibilidad, elasticidad, pegajosidad, dureza, firmeza, consistencia, fracturabilidad, entre otras propiedades, de una amplia variedad de alimentos. Reporta resultados en una versión simple de Excel.		

Especificaciones técnicas	**Imagen del equipo**
• Capacidad mínima 100 gramos fuerza (gf) • Capacidad máxima 17000 gramos fuerza (gf) • Análisis de dureza mediante pruebas de compresión y/o corte, en una o dos compresiones (masticabilidad). Además de evaluar la cohesividad y elasticidad a través de pruebas de tracción. • Análisis estadístico para la comparación entre muestras. • Tipos de alimentos: Solidos (Extruidos, snacks, confitería, frutas/verduras, petfood y carnes/mariscos)	

INSUMOS QUE REQUIERE									
Agua		Vapor		Energía	✓	Bomba		Aire	

MODIFICACIONES AL DOCUMENTO			
Fecha	**N° Revisión**	**Revisión vigente**	**Modificaciones**
06-11-2023	00	Si	Creación documento