

投入市场前的每一个测试，都只为让消费者品尝到一杯好咖啡

咖啡胶囊测试

寒冷的冬天来上一杯热咖啡，顿时温暖又提神。咖啡胶囊因其便利性，口味醇厚也越来越受到咖啡爱好者的欢迎。咖啡胶囊包装类似果冻杯用于保存和保护咖啡粉末。由于咖啡粉末非常敏感，所以对其包装要求比较高，以保持其独特的风味。

氧气和湿气是对咖啡品质的两个最大挑战。咖啡富含油脂，咖啡豆研磨成粉，会使咖啡接触到空气的表面积大大增加，从而加快其氧化的进程。湿气则会导致咖啡粉受潮结块。为了最大限度地保证咖啡品质，包装必须具有良好的阻隔氧气，湿气的作用，并且控制内部二氧化碳含量。

使用 MOCON 先进的透过率及包装测试仪，可以有针对性地检测包装薄弱点以改善包装品质。我们的解决方案能让你的咖啡更加完美。



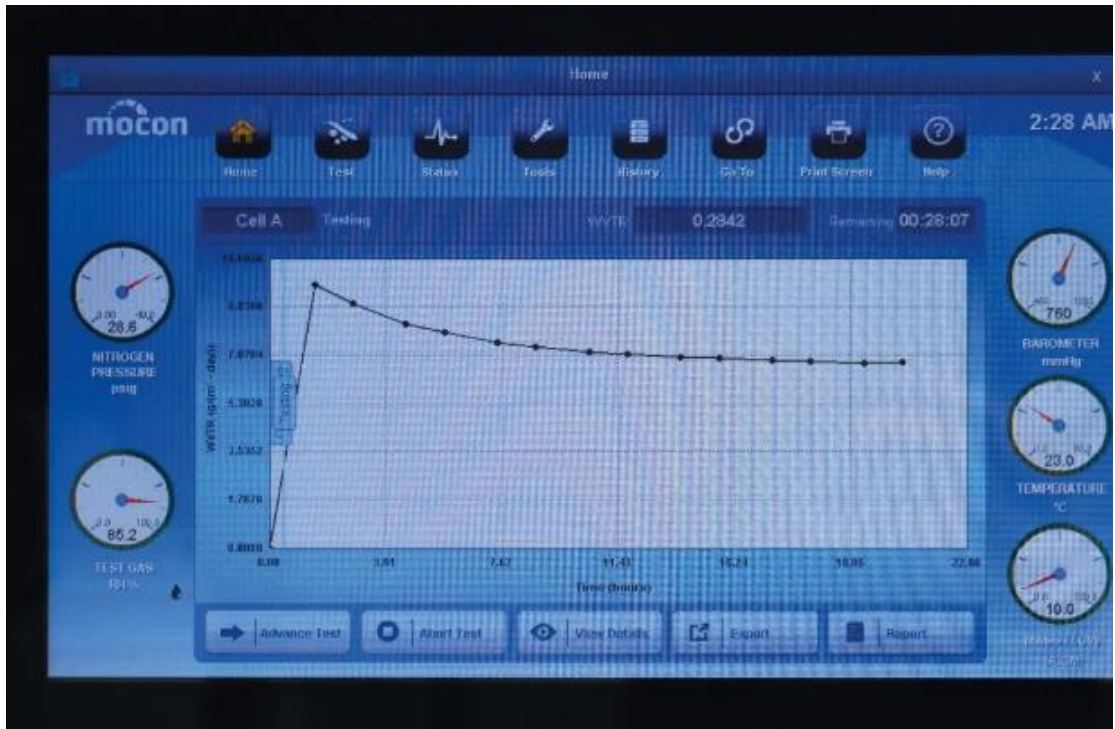
咖啡对于周围空气中的氧气和湿气非常敏感。通过 MOCON OX-TRAN 和 PERMATRAN-W 仪器，可以测试胶囊（无论是否带盖）的阻隔性能。该仪器用于检测有多少氧气和水蒸气从空气渗透进入胶囊内部。



胶囊通过环氧树脂来密封测试。



连接咖啡胶囊的包装适配器固定在测试舱内



一目了然的触摸屏



OpTech O2 Model P – 气体/顶空分析

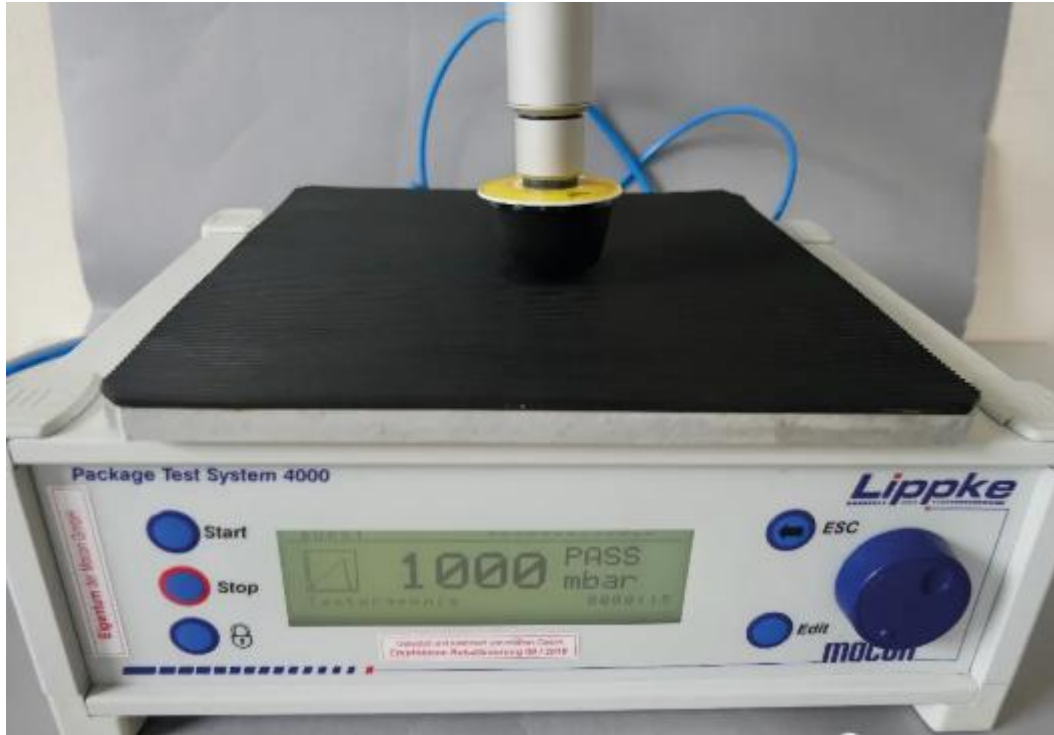
OpTech O2 采用荧光淬灭原理直接给出胶囊顶空部分的氧气含量。通过光学针头插入胶囊内部直接精确读取含氧量，无需抽出气体进行分析。

www.sinoinstrument.com 400-113-3003 东南科仪 dongnan@sinoinstrument.com



MOCON Lippke 4000 - 泄漏测试/密封强度

Lippke 4000 是一台用来完成很多现有公认泄露测试方法的台式测试仪器。用来测试咖啡胶囊的密封性和包装完好度，且符合 ASTM 标准。



Lippke 4000 – 泄漏探测/密封强度测试仪