

Gamme d'applications

Les applications de l'OTMS sont presque illimitées. On peut s'en servir pour mesurer la tendreté des légumes, la coriacité de la viande, la fermeté des fruits, la dureté des haricots, la résistance à la rupture du spaghetti et même la force nécessaire pour percer la pelure d'une pomme. On peut l'utiliser pour y éprouver un produit donné ou pour comparer différentes marques d'un même produit.

Des fabricants d'aliments du monde entier, dont General Foods Ltd. et Del Monte Corporation, ont recours à l'OTMS pour le contrôle de la qualité. D'autres organismes, comme les universités et les instituts gouvernementaux de recherche alimentaire, apprécient l'utilité du système pour l'évaluation de la texture de produits agro-alimentaires provenant de nouvelles variétés ou obtenus par de nouveaux procédés de transformation des aliments. Quel qu'en soit l'usage, l'OTMS per-

mettra un jour aux fabricants d'aliments de nous offrir des produits mieux adaptés à nos goûts.

La prochaine fois que vous mordrez dans votre aliment favori, souvenez-vous qu'une machine l'a peut-être déjà «goûté» avant vous.

