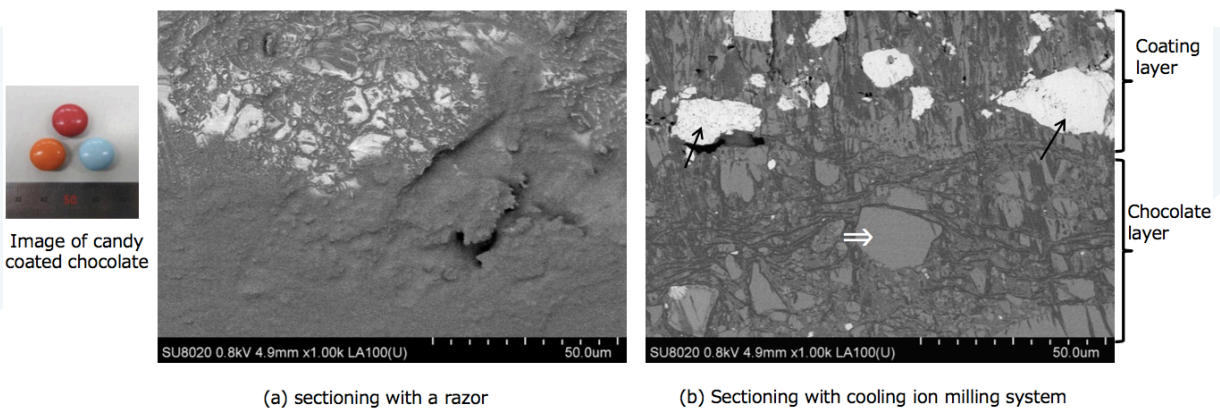


## 解刨巧克力

丰富多彩的糖衣巧克力几乎是现在孩子们的最爱。在巧克力芯表面涂挂以砂糖制成的糖浆，利用脱水后砂糖的微细结晶在巧克力芯表面形成硬质糖衣层即可得到精美细致，口感细腻糖衣巧克力。那么，如此精美的糖衣层与巧克力之间到底如何完美结合呢，日立离子研磨仪就带您对糖衣巧克力进行更全新的认识。



样品：糖衣巧克力 仪器：SU8020 放大倍率：x1,000

图 1 为糖衣巧克力的横截面图片。图 (a) 为用刀片切割得到的横截面，由于刀片切割对横截面造成应力损伤，我们无法看到糖衣层与巧克力层之间的界线。图 (b) 为使用离子研磨仪的低温装置在 $-100^{\circ}\text{C}$ 下切割得到的横截面，我们可以成功观察到糖衣层与巧克力层之间的界限，而且没有离子研磨引起的热损伤。另外，还可以清楚的观察到蛋壳钙与糖晶体在糖衣层中的分布。使用日立离子研磨仪的低温装置可以顺利获得低熔点食品的截面。

近几年，离子束抛光技术发展迅速，诸多领域应用发展，对于样品来说适用性很广，例如：粉末、陶瓷、薄膜、金属、纤维等结构简单或复杂等样品，由于它的无应力切割和对样品对损伤小，别广大科研及企业用户所应用，并且该设备维护比较简单，操作便捷，效率高，深受广大用户喜欢。



IM4000 冷冻机型