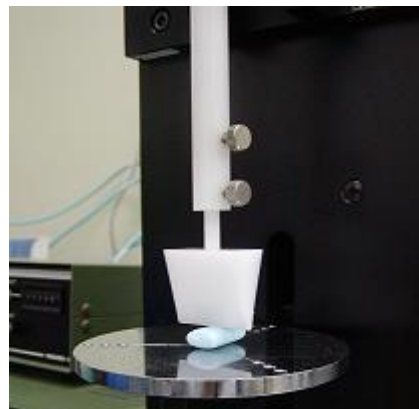


食品全般の物性試験（硬度）のご案内

硬度とは、物体（測定対象物）を圧縮し、破断した点（破断荷重）や侵入したときの荷重値を測定します。

弊センターでは、小型の物性測定器（レオメータ）であるクリープメータ（株式会社 山電）を使用し、様々な食品の物性試験を行っています。



測定例

- 錠剤を保存した際の経時変化
- ロット間の硬さの違い
- 成育過程で異なる飼料を与えた豚肉の硬さの違い

料金

試験項目	通常料金（税別）
食品全般の硬度試験	20,000 円
JIS K 6503 : 2001 「にかわ及びゼラチン」のゼリー強度	30,000 円
消費者庁 えん下困難者用食品「硬さ」・「付着性」・「凝集性」	35,000 円
日本介護食品協議会 ユニバーサルデザインフード「かたさ」	20,000 円

注意事項

測定結果は、測定する食品の状態（測定部位、食品の厚さ等）や測定条件（プランジャーの種類等）により変わります。

お客様の目的に対応した試験設定をご提案いたしますので、事前にご相談ください。