



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 山電製 RE2-33005C)を使用し、様々な食品の物性試験を行っています。



評価のイメージ

- 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
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

最後に

- ・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。
- ・食品全般の硬度試験の受託は、2サンプル以上の比較試験をお勧めします。
ご依頼目的により、試験設計について調整させていただきます。お気軽にご相談下さい。

問い合わせ先

一般財団法人 日本食品分析センター 名古屋支所 生化学分析課 二次機能担当者

TEL (052) 261-8652

FAX (052) 261-8659

E-Mail na4amikaku@jfrl.or.jp