

クリープメータを用いた物性試験

はじめに

食品の硬さなどの物性は、食感に大きく影響します。物性試験は食品開発において、消費者の嗜好に合った製品を作るためにとても重要です。また、品質管理において一定の品質を保つためや、官能評価において食感の客観的な評価を行うためにも活用できます。当財団では、専門的な知識と技術で、食品の物性を評価し、お客様の課題解決をサポートします。

物性試験(硬度)とは

物体(測定対象物)を圧縮し、破断した点(破断荷重)や一定の距離まで押し込んだときの荷重値を「硬度」として測定します。



クリープメータの外観(株式会社山電 RE2-33005C)

<物性試験のイメージ>

- ・ 錠剤や食品の保存に伴う経時変化
- ・ 食品の製造条件の違いによる硬さの違い
- ・ 飼料の違いが食肉のテクスチャー(硬さ)に与える影響

<測定が可能な食品例>

- ・ 野菜, 果物
- ・ パン, 麺類
- ・ 肉, 魚介類
- ・ ゼリー, ゲル状食品

など様々な食品の評価が可能です。



食パンの硬度測定の様子

料金

- 食品全般の硬度試験, 1 検体につき 20,000 円(税別)
- 消費者庁 えん下困難者用食品「硬さ」・「付着性」・「凝集性」, 1 検体につき 35,000 円(税別)
- 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」, 1 検体につき 20,000 円(税別)

ご依頼について

- 2検体以上の比較試験を推奨します。
- お客様との打ち合わせ後に試験を実施いたします。専門のスタッフが対応いたしますので、お客様の課題やご要望をどうぞお聞かせください。

お客様の「おいしい!」に関する課題解決をサポートいたします。 まずはお気軽にご相談ください。

一般財団法人日本食品分析センター 二次機能分析窓口 nijikinou@jfri.or.jp