

クリープメータを用いた硬さの分析 (食パンの保存試験例)

はじめに

クリープメータはサンプルを圧縮し、破断した点や侵入したときの荷重値を測定する装置です。硬さを数値化し、比較することにより、保存による食感の変化を評価します。

【破断強度試験】一定速度でサンプルを圧縮することにより、サンプルを破断したときの硬さや、人がものを食べるときを想定した硬さなどの情報が得られます。

【テクスチャー試験】一定距離間を等速で往復運動し、力の変化を測定します。食品分野で一般に用いられる「テクスチャー試験」に対応し、「硬さ」「付着性」「凝集性」などの情報が得られます。口腔内の感覚(くっつきやすさ、まとまりやすさ)などを数値化することができます。

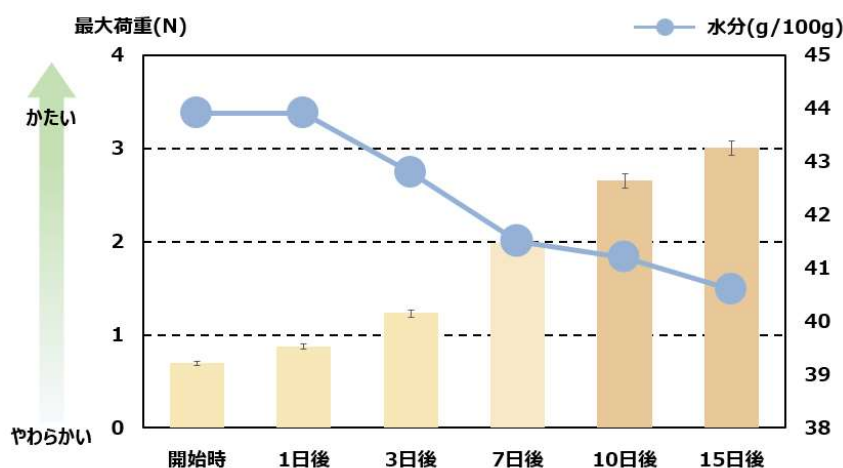


クリープメータ

(株式会社山電 RE2-33005C)

食パンの保存試験例

水分量の低下に伴い食パンは硬くなり、食感の低下につながると考えられました。



食パンの硬さ及び水分の変化

ご依頼について

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@jfrl.or.jp