

食感分析



分析機器

テンシプレッサー

[メーカー：有限会社タケトモ電機]

プランジャーがコンピュータ制御によって移動する。測定対象とプランジャーが接触した際、プランジャーにかかる圧縮・引張りの力（抵抗）を電氣的に検出し、そのデータを解析することで食品の物性を測定する機器。

《 課題・ニーズ 》

食感に特徴があるが訴求方法がわからない

▶ 食感の特徴が明らかになり、消費者にも解りやすい官能表現で商品をアピールできる

試作品改良や品質保持のため客観的な数値を取得したい

▶ 試作品の歯応えが従来品と比べてアップしたことを明確化できた

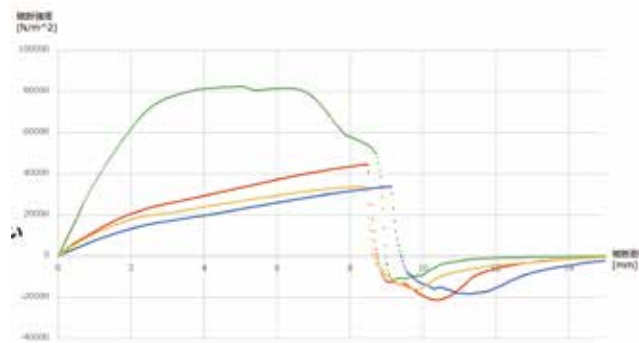
サンプル前処理 [測定例：食パン]

サンプルの厚さや大きさなどを揃え、測定サンプルとする

食感分析

測定データ(例)

サンプル	硬さ	付着	破断までの距離	弾力性	噛み応え	凝集性	ガム性	破断強度	厚さ	破断歪み
サンプルA	15000	2000	15.74	0.17777777777777778	44	0.02	11332	15000	15.74	75.5
サンプルB	27000	1700	12.85	0.13619718309859076	146	0.05	16400	27000	12.85	72.1
サンプルC	11100	2700	16.86	0.16637544484045076	47	0.07	7475	11100	16.86	66.5
サンプルD	30000	400	17.04	0.1642546942488263	206	0.06	17100	30000	17.04	77.2
サンプルE	41700	1100	17.06	0.16477139507617234	204	0.06	22622	41700	17.06	77.4
サンプルF	10000	3000	17.75	0.16901971830985908	121	0.07	26700	10000	17.75	78.0

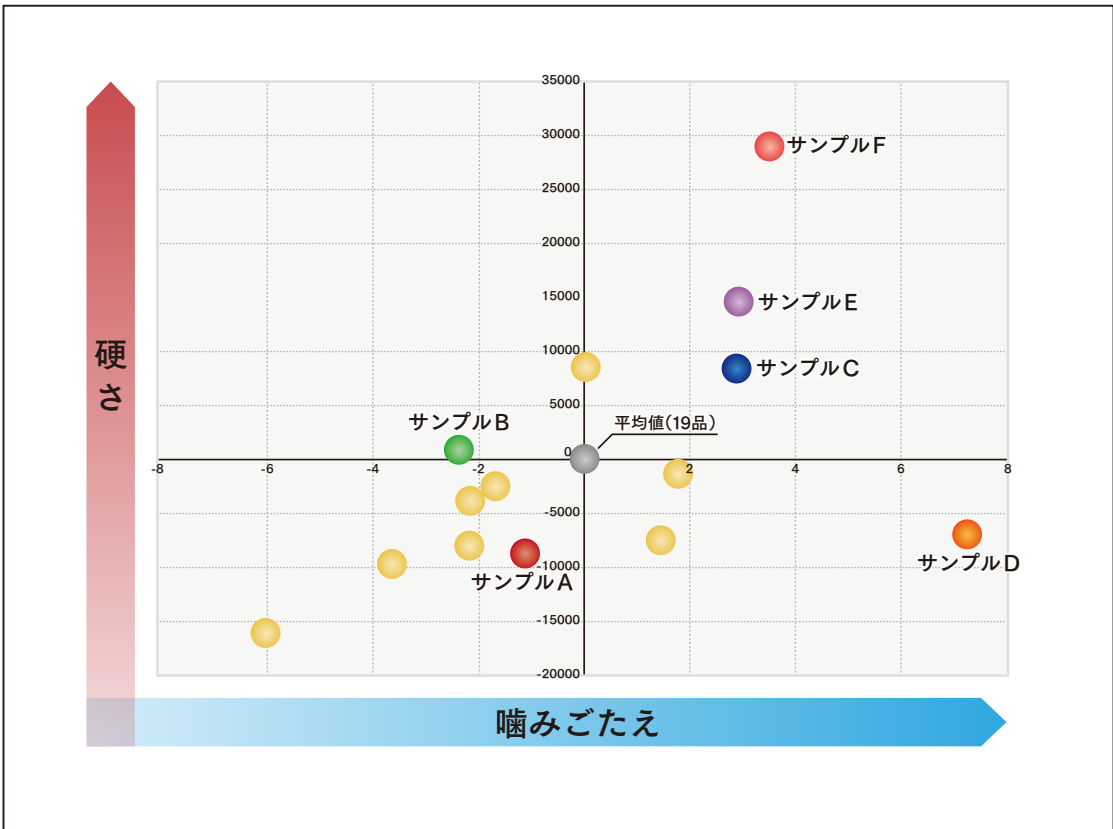


物性データからサンプルの食感の特徴を明らかにする
(硬さやザクザク感、噛み応えなど)

結果解析 [アウトプット例]

※分析結果の解釈コメントをつけて報告書を作成致します。

二次元散布図 食感の特徴の全体感を捉える際に有効



棒グラフ 食感の強さを比較する際に有効

