

食パンの耳の食感の数値化

【測定試料】

8枚切食パンを20×20×15 mmにカットしたもの

【装置情報】

装置 : TX-700

プローブ : 平板型プローブ φ50 mm

センサー : 500 N

【測定条件】

測定モード : TPA

圧縮速度 : 1 mm/s

圧縮距離 : 9 mm

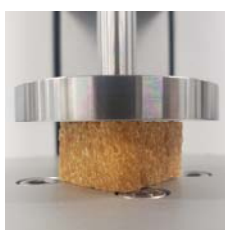
試料検出 : 0.2 N

引張速度 : 1 mm/s

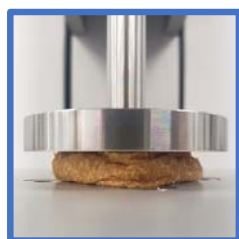
測定温度 : 室温

【測定】

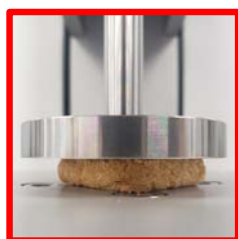
2種類の食パンをそれぞれφ50 mmの平板型プローブを用い、圧縮と引張を2回繰り返すことによって力の変化を計測し、食感に関わるパラメーターを算出した。



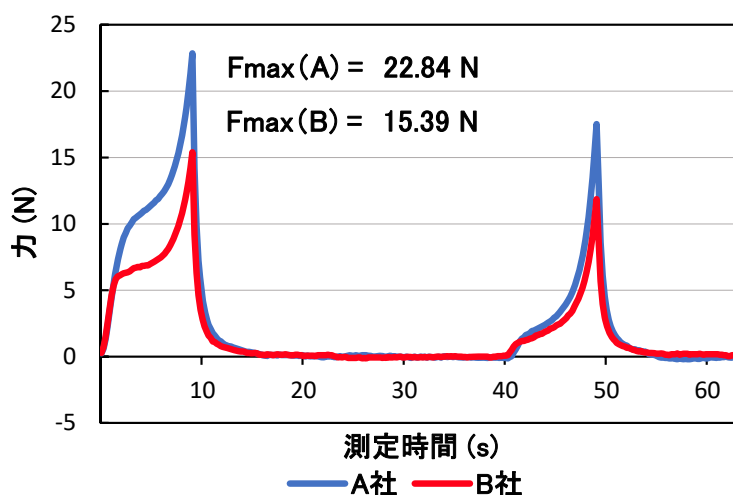
	凝集性	咀嚼性	硬さ	弾力性
A社	0.43	9.36 N	22.84 N	0.94
B社	0.48	6.96 N	15.39 N	0.98



A社



B社



【結果】

2社の食パンを比較したところ耳の硬さと咀嚼性に差が見られた。

硬さはA社がB社の約1.5倍であり、咀嚼性は約1.3倍であった。弾力性は共に高かった。

凝集性は2社ともにまとまりが良いとされる凝集性0.2～0.6の範囲内*1であることが確認できた。

*1 厚生労働省「えん下困難者用食品たる表示の許可基準 許可基準I」を参照