

ポテトチップスの食感の評価

【測定試料】

市販のポテトチップス2種類

【装置情報】

装置 : TX-700

プローブ : 平板型プローブ ϕ 50 mm

センサー : 20 N

【測定条件】

測定モード : 圧縮

圧縮速度 : 0.5 mm/s

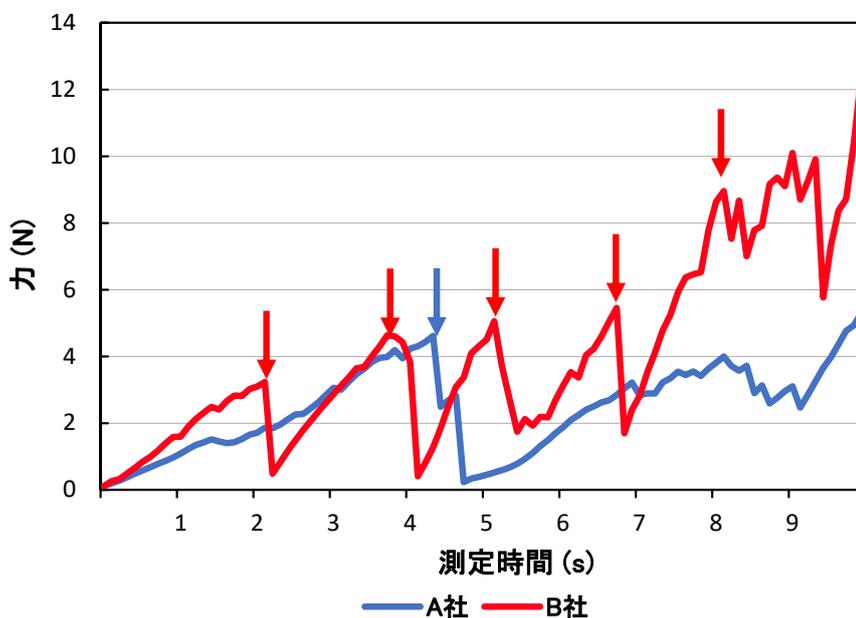
圧縮距離 : 5 mm

試料検出 : 0.1 N

測定温度 : 室温

【測定】

2種類のポテトチップスをそれぞれ ϕ 50 mmの平板型プローブを用い、圧縮することによって力の変化を計測し、食感の違いを視覚的に観測した。



【結果】

2社のポテトチップスを比較したところ、測定結果から食感の違いを顕著な差として確認できた。A社のポテトチップスは大きな1回のピークが現れている。噛んだときのパリッとした食感を可視化できていることが分かる。B社のポテトチップスはピークがたくさんあり、咀嚼するたびにザクザクとした食感になっていることが分かる。