

ソフトクッキーのほろっと食感

【測定試料】

一口大のチョコチップ入りソフトクッキー1個

【装置情報】

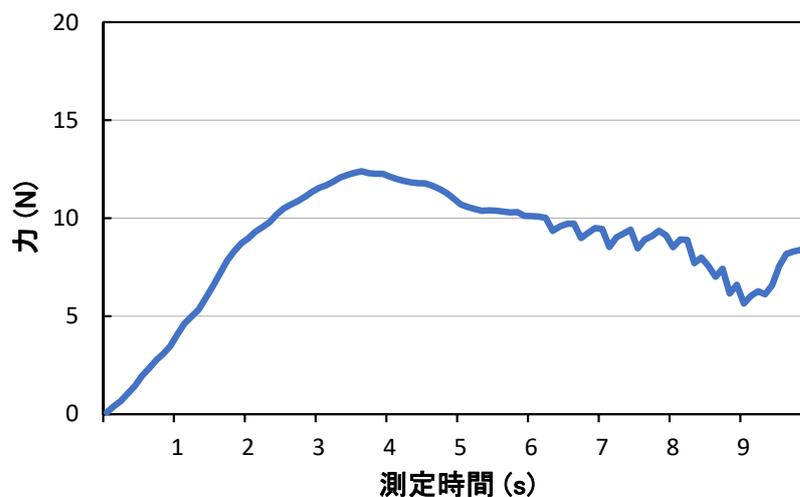
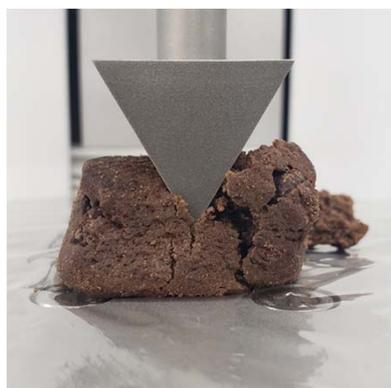
装置 : TX-700
 プローブ : 包丁プローブ
 センサー : 20 N

【測定条件】

測定モード : 圧縮
 圧縮速度 : 1 mm/s
 圧縮距離 : 10 mm
 試料検出 : 0.02 N
 引張速度 : 1 mm/s
 測定温度 : 室温

【測定】

ソフトクッキーを包丁プローブを用い、圧縮させることによって力の変化を計測することで、クッキーの柔らかさとゆっくりと崩壊していく様子を観測した。



【結果】

包丁プローブを用いて圧縮試験を行ったところゆっくりと崩壊した。
 崩壊の様子は6~9秒の間にみられる細かな変動からも読み取ることができた。
 また、Fmaxのピークが緩やかであることから、試料の柔らかさが評価できた。