

## 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】

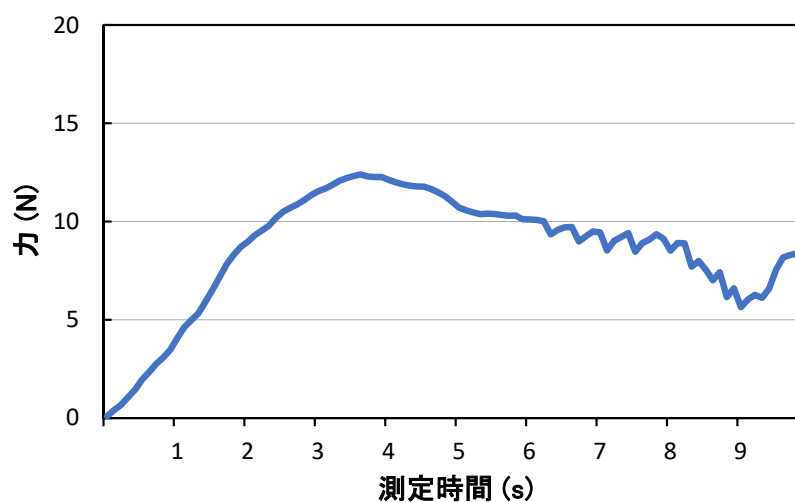
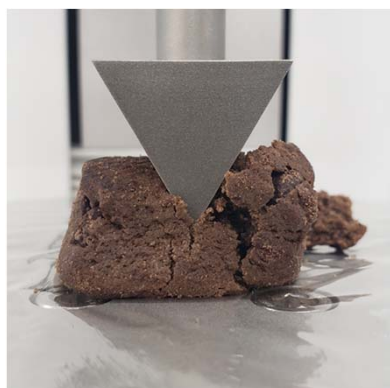
装置 : TX-700  
プローブ : 包丁プローブ  
センサー : 20 N

### 【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。