

## 皮なしソーセージと皮ありソーセージの比較

### 【測定試料】

加熱食肉製品の皮なしソーセージと皮ありソーセージ

### 【装置情報】

装置 : TX-700  
プローブ : 包丁プローブ  
センサー : 50 N

### 【測定条件】

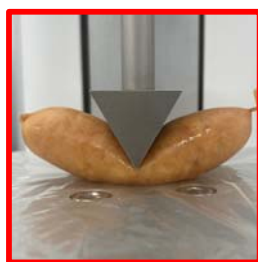
測定モード : 圧縮  
圧縮速度 : 1 mm/s  
圧縮距離 : 80%  
試料検出 : 0.1 N  
測定温度 : 室温

### 【測定】

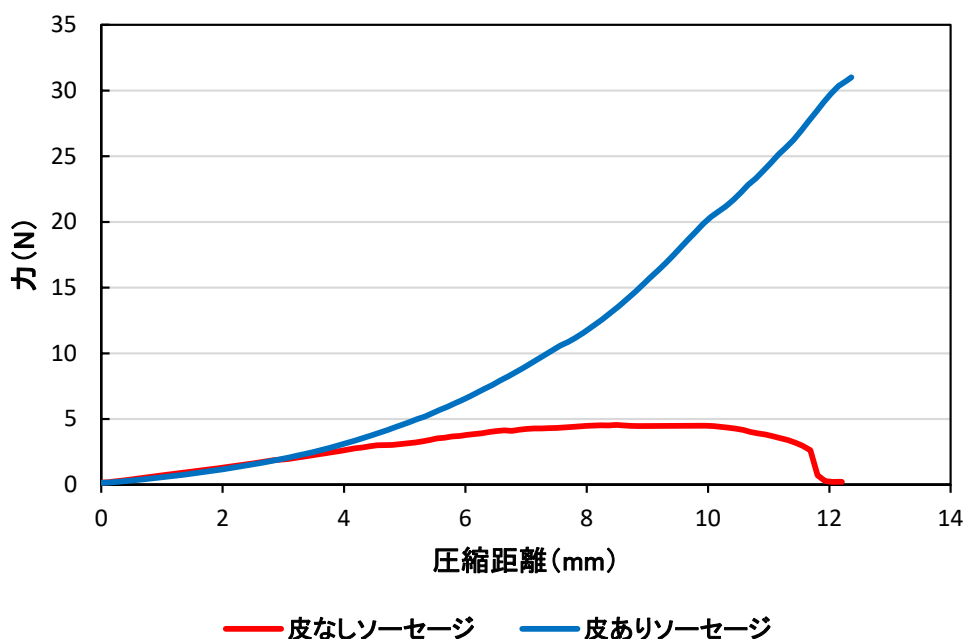
市販の皮なしソーセージと皮ありソーセージを測定に使用した。  
ソーセージを前歯で噛むことを想定して、包丁プローブでソーセージ中央部を試料の80%圧縮し、その際にかかる力を測定した。



皮なしソーセージ



皮ありソーセージ



### 【結果】

皮なしソーセージは圧縮中も力が大きく上がらず、一定距離で破断した。  
皮ありソーセージは圧縮中に力が上がり続け、80%圧縮しても破断しなかった。  
皮ありソーセージの方が噛むために必要な力が大きいことが分かった。