

ワーナーブラッツラー試験用治具によるソーセージの切断

【測定試料】

あらびきソーセージ、魚肉ソーセージ

【装置情報】

装置 : TX-700
治具 : ワーナーブラッツラー試験用治具
センサー : 50 N

【測定条件】

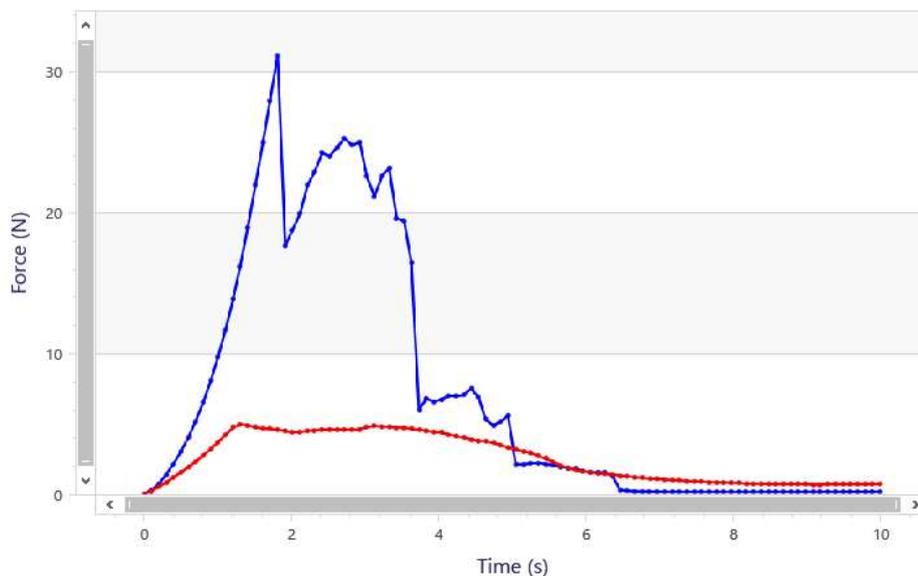
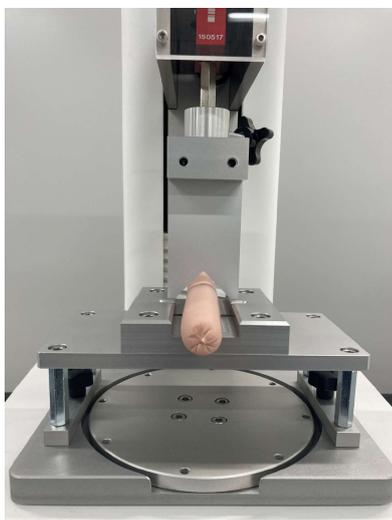
測定モード : 圧縮
圧縮速度 : 5 mm/s
圧縮距離 : 50 mm
試料検出 : 0.1 N
測定温度 : 室温

【測定】

ワーナーブラッツラー試験用治具を用いて、ソーセージの硬さの測定を実施した。V字に切れ込みの入ったブレードを治具に取り付け、ブレードを下ろしたときに中心部分で切断できるように試料をセットした。圧縮速度を5 mm/sに設定し、試料が切断されるときに応力を測定した。

【結果】

あらびきソーセージのグラフでは、はっきりとしたピークが確認できた。ソーセージの皮を切断するためには、より大きな噛む力が必要なことが分かる。魚肉ソーセージでは、ピークが低く緩やかなグラフとなった。魚肉ソーセージは全体的に均質でやわらかい食感であることが分かる。



— あらびきソーセージ

— 魚肉ソーセージ

Keywords: テクスチャーアナライザー, ワーナーブラッツラー試験用治具, ソーセージ, 肉, 圧縮, 噛む力