

2種類のヨーグルトの滑らかさの測定



治具・プローブの用途

メッシュプローブを使用して2種類の異なるフルーツヨーグルトの滑らかさを測定します。圧縮測定では、製品の滑らかさだけでなく、含まれている果肉の存在も定量化できます。



測定方法

メッシュプローブをTX-700に取り付けます。測定は製品容器そのまま、もしくは別の測定用容器に移し替えても行うことができます。圧縮速度1 mm/sで20 mmの圧縮を行い、これを2回繰り返します。



装置



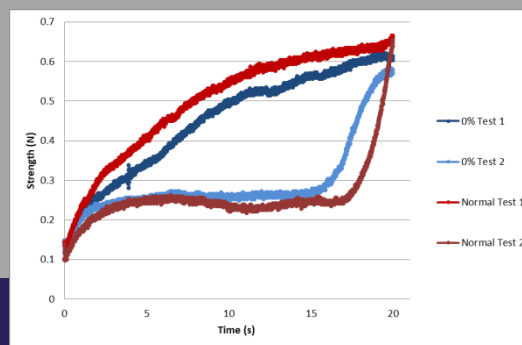
TX-700



メッシュプローブ



ソフトウェア



結果

TX-700にメッシュプローブを装着することで、フルーツヨーグルトの滑らかさを測定できます。これによりヨーグルトの食感を数値化することができます。

最初の圧縮 (Test 1) ではヨーグルト中の果肉を沈める際にかかる力が測定できています。2回目の圧縮 (Test 2) では、果肉は容器の底に沈んでいるため、測定の前半はヨーグルトのみの食感を測定しています。測定の後半では、メッシュプローブが容器の底にある果肉に接触したことにより、強度の増加を確認できます。本測定例では脂肪分0%のヨーグルトと通常のヨーグルトを比較しましたが、どちらの製品も類似した挙動を示しました。

TX-700は、フルーツヨーグルトのような乳製品サンプルの滑らかさの測定に適しています。