

## 2種類のラズベリーの食感分析



## 治具・プローブの用途

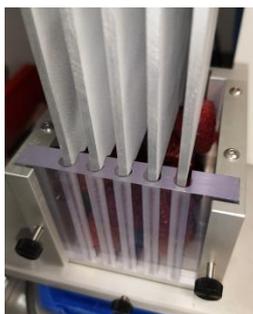
クランマーシアセルは、ラズベリー、トウモロコシ、オリーブ、えんどう豆などの粒の多い食品の分析に使用できます。セルの設計により圧縮、せん断、押し出しが組み合わせられた測定が行われます。



## 測定方法

ラズベリー60 gをクランマーシアセルに入れ、プローブとセルの位置を合わせます。

サンプルは圧縮速度1 mm/sで圧縮します。生ラズベリーは圧縮距離75 mm、解凍ラズベリーは圧縮距離45 mmで測定しました。



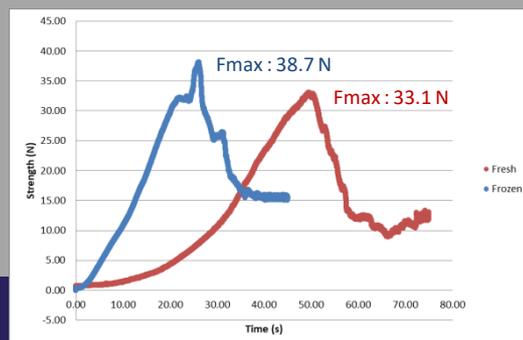
## 装置



TX-700

5 ブレード  
クランマーシアセル

ソフトウェア



## 結果

クランマーシアセルを使った圧縮測定により、ラズベリーの食感の違いを測定することができます。

最大強度 ( $F_{max}$ ) のピークシフト (圧縮距離) の違いから、解凍したラズベリーが生ラズベリーと比較して密度が高いことがわかります。また、製品の硬さと相関がある  $F_{max}$  も2種類のラズベリーで違いが見られます。

クランマーシアセルを装着したTX-700はラズベリーのような小さくて粒の多い食品の比較を簡単に行うことができます。