

2種類のトウモロコシのバルク強度



治具・プローブの用途

クランマーシアセルは、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します。セルの設計により圧縮、せん断、押し出しが組み合わされた測定が行われます。



測定方法

水気を切った缶詰のコーン50 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。

圧縮速度1 mm/sで50 mm圧縮します。測定値の飽和を防ぐため、500 Nの応力センサーを使用します。よりやわらかいサンプルの場合には250 Nの応力センサーを使用します。



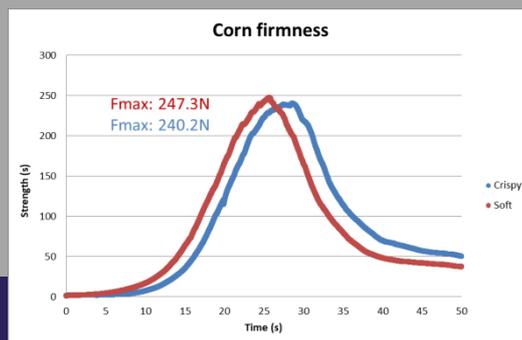
装置



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、トウモロコシの種類による硬さの違いを評価することができます。

最大強度 (F_{max}) は製品の硬さと相関があります。データからはサクサクしたコーンとやわらかいコーンとの間にわずかながら違いを確認できました。TX-700を使用すると、この2種類のようなサンプル間のわずかな違いを検出することができます。

クランマーシアセルを装着したTX-700はトウモロコシ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。