

パンのやわらかさの測定



治具・プローブの用途

圧縮緩和測定は様々なパンのやわらかさを測定できます。また、パンの弾力も測定できます。



測定方法

AACC法^{※1}の手順に従って、2枚の食パン(厚さ25 mm)をTX-700に標準搭載されているターンテーブルに置きます。

測定は圧縮ステップと緩和ステップの2ステップで行います。最初のステップでは圧縮速度0.5 mm/sで10 mm圧縮します。次のステップでは、15秒間の緩和(プローブ位置の保持)を行います。

※1 American Association of Cereal Chemists (AACC)



装置



TX-700

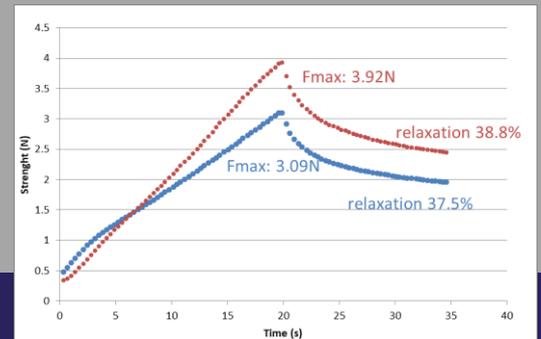
+

平板型プローブ
40 mm

+



ソフトウェア



結果

圧縮緩和測定は、様々なパンのやわらかさと弾力の違いを評価することができます。

最大強度(F_{max})は、パンのやわらかさに相関があります。さらに、パンの鮮度とも相関がある可能性があります。

製品の弾力と反比例する緩和率(Relaxation)も測定できます。

TX-700は、様々なベーカリー製品の比較を簡単に行うことができます。

