

(3)食感の測定

技術的課題の内容	生のリンゴと冷凍処理したリンゴの食感の差を評価して欲しい。
アプローチ	リンゴを同じ形になるようにカットし、冷凍前のリンゴと冷凍後のリンゴを用意する。プランジャーでリンゴを押しつぶしていったときの応力の経時変化を測定する。数か所測定し平均値を求める。
使用機器	粘弾性測定装置(クリープメータ)、冷却冷凍加工機(ブラストチラー)
結果の要約	クリープメータ 図 物性測定の結果 図表は、イメージ画像です 生のリンゴは冷凍品より硬く、歪率5%から歪率70%にかけて小さなピーク(破断)が見られ、冷凍品ではピーク数が少なかった。生のリンゴは、シャキシャキとした歯切れのよい食感があると考えられた。
技術支援料	17,000円 想定事例で積算している技術支援料は、一般的な場合を想定したものです。ご依頼の内容によって変わります。
補足	クリープメータの測定条件は、サンプルや目的に応じて、プランジャーや圧縮回数や歪率などの条件を決めます。