《６つの指標》で食品の物性比較ができる

粘弾測定器

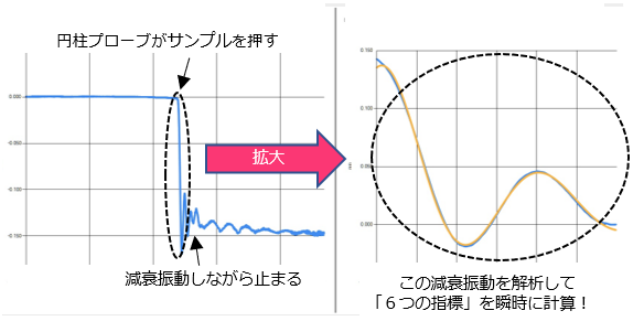
粘弾性から、食品物性を知る

粘弾性とは、「粘性」と「弾性」を合わせた性質です。ほとんどの物はこの性質を持ちあわせていて、野菜や果物、パンやプリンなど食品にも粘弾性があります。

食品の粘弾性は、硬いか軟らかいかだけでなく、“もちもち” “しっとり”のような音の出ない食感にも関係していて、測定で得られる〈６つの指標〉で、食品物性の比較や官能試験との関連付けができます。

（特許：第7076678号）

「６つの指標」を一発測定！



« ６つの指標 » とは

①体積弾性率　膨らんだり縮んだりするときの硬さ
②体積粘性率　膨らんだり縮んだりするときの粘り気
③ずり弾性率　ずれるときの硬さ
④ずり粘性率　ずれるときの粘り気
⑤ヤング率　1方向に伸びたり縮んだりするときの硬さ
⑥ポアソン比　膨らんだり縮んだりするときの変形率

『粘弾測定器』では、プローブがサンプルを押したときの減衰振動を解析して、粘弾性の指標（体積弾性率、体積粘性率、ずり弾性率、ずり粘性率）と同時に、ヤング率とポアソン比を求めます。
これらの〈６つの指標〉が一度の測定で得られます。

ひとつのサンプル測定に要する時間は約３０秒ほどですので、同一サンプルの物性が時間の経過とともに変化していくのを、確かめることもできます。

機能・仕様	本体価格（税込価格）
大きさ W200×H530×D300 (mm) 重量　15 kg 電源　AC100V	★販売 粘弾測定器 FFD-1　（解析ソフト+ノートPC付）　4,480,000円 （税込：4,928,000円） ★レンタル　《送料・設置費　別途必要》 粘弾測定器　FFD-1　一式　350,000円／１ヶ月 （税込：385,000円／1ヶ月）

【お問い合わせ先】
有限会社 生物振動研究所
〒739-0014　広島県東広島市西条昭和町5-28-1303
Tel　：082-436-3911
E-mail：nsakura@hiroshima-u.ac.jp