



《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

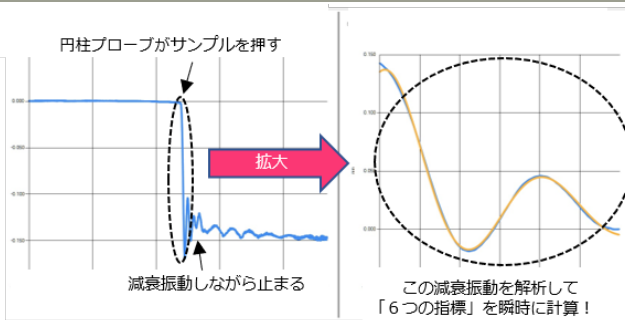


特許：第7076678号

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。

## 「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（税抜）	
大きさ	W200×H530×D300 (mm)	★販売	
重量	15 kg	粘弾性測定器 FFD-1 （解析ソフト+ノートPC付）	4,480,000円
電源	AC100V	★レンタル	
		粘弾測定器 一式《送料・設置費 別途必要》	1か月あたり 350,000円

【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 : 082-421-3746

E-mail : nsakura@hiroshima-u.ac.jp