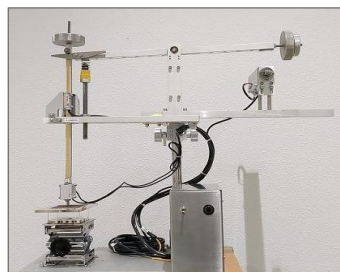




音の出る食感を数値化できる

食感測定器

パリサク食感を数値化！

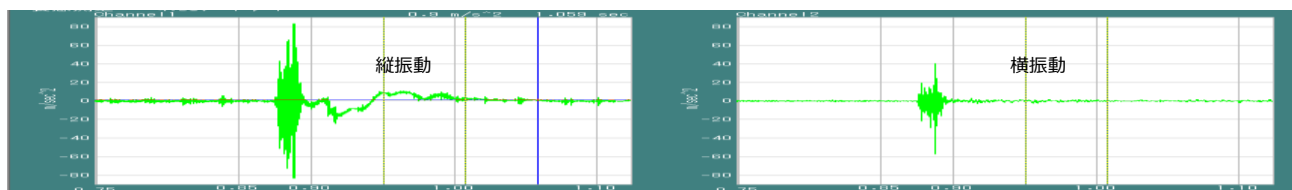


「食感」はおいしさを判断するのにとても大切な要素です。

『食感測定器』は、前歯に似せたプローブをサンプルに挿入して、「音の出る食感」を数値化します。

測定時に出た音を電気信号に変換してから、エネルギー値として表示します。プローブの重さを変えることで、「子どもの食感」と「大人の食感」のどちらも測定できます。

“前歯で噛んだときの音”を再現



これは、ポテトチップスを測定したときのグラフです。大きく振れているのが、前歯に見立てたプローブがポテトチップスを破壊した時の音です。「たて振動」と「よこ振動」に分けて記録され、ここから周波数帯域ごとに音を取り出して、エネルギー値を計算します。

測定した音は、0～48,000Hzまで21個の周波数帯域に分けて記録され、後から聞くこともできます。

この『食感測定器』では同じ条件で測定することで、農産物の年度ごとの変動や、加工食品のロットごとのちがいを評価することもできます。また、ネギのように辛みが強くて官能試験が難しいサンプルでも食感値が得られます。

機能・仕様		本体価格（税抜）	
大きさ 重量	W510×H610×D250 (mm) 8.6kg	★販売	
プローブ貫入速度	50～400mm/s (調節可)	食感測定器 SFT-1	
マルチフィルタ解析	半オクターブマルチフィルタ	(解析ソフト+ノートPC付)	3,840,000円
食感エネルギー値 (J)	周波数帯域ごとに表示	★レンタル	1か月あたり
保存形式	エクセル形式	食感測定器 一式《送料・設置費 別途必要》	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