



《6つの指標》で食品の物性比較ができる

粘弾測定器

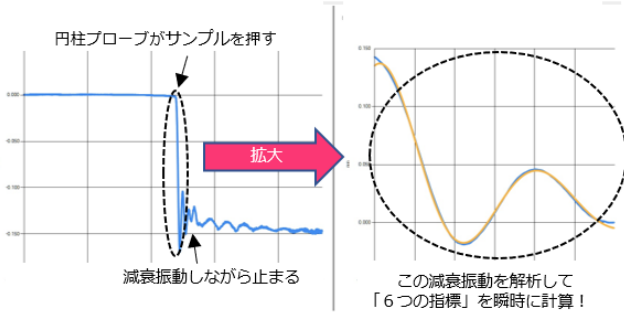
粘弾性から、食品物性を知る



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 : 082-421-3746

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