

割りチョコの割れやすさ

【測定試料】

製菓用ミルクチョコレート

【装置情報】

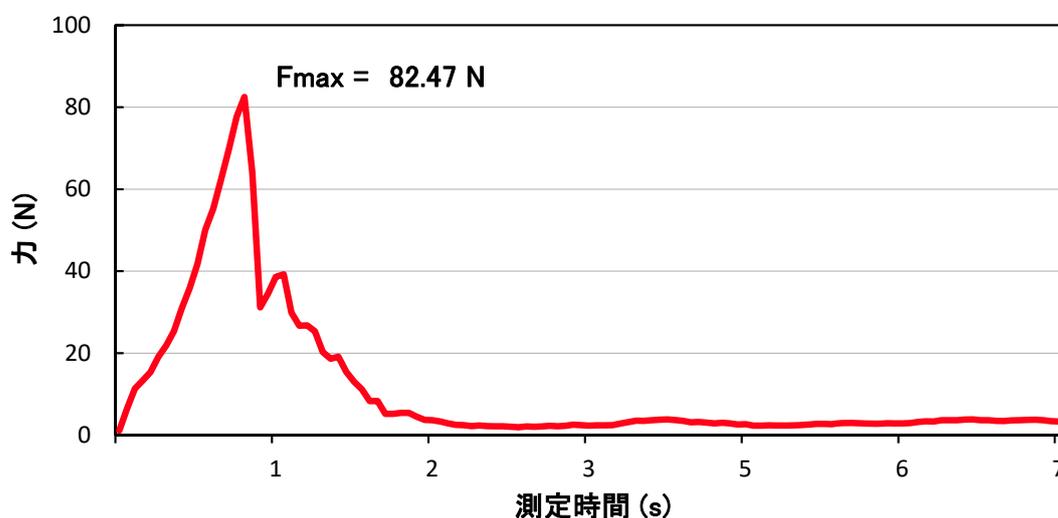
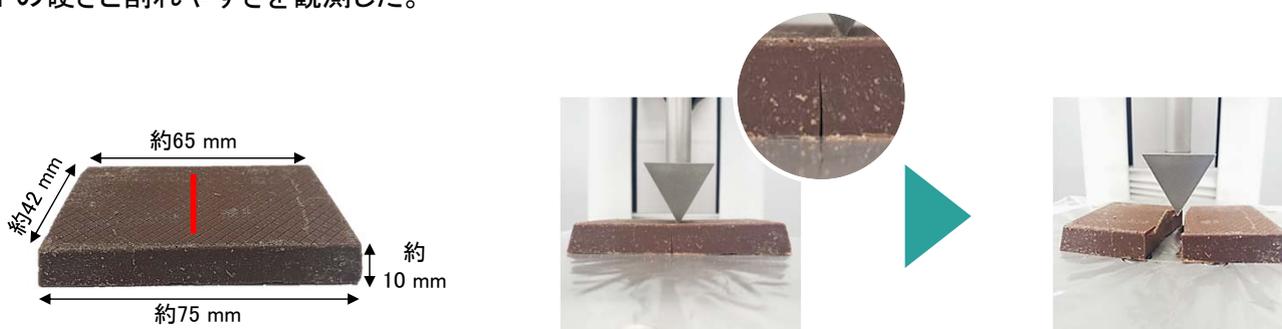
装置 : TX-700
 プロブ : 包丁プロブ
 センサー : 500 N

【測定条件】

測定モード : 圧縮
 圧縮速度 : 1 mm/s
 圧縮距離 : 7 mm
 試料検出 : 0.1 N
 引張速度 : 1 mm/s
 測定温度 : 室温

【測定】

板状のミルクチョコレートを包丁プロブを用い、圧縮させることによって力の変化を計測し、チョコレートの硬さと割れやすさを観測した。



【結果】

Fmaxの大きさからチョコレートの硬さを評価できた。また、ピーク形状が鋭いこと、Fmaxが測定されたのが0.93秒であることから、厚みに対しわずか9.3%の進入で破断したと読み取ることができる。チョコレートの割れやすさを評価できた。