

## 生鮮食品(リンゴ)の鮮度



## 治具・プローブの用途

円筒型プローブは針入測定に使用します。鮮度と測定によって得られる硬さを関連づけることで、製品の鮮度を判断することができます。



## 測定方法

リンゴの複数の箇所に直径2 mmの円筒型プローブで穴を開けます。針入速度1 mm/sで30 mmの深さまで測定を行います。



## 装置



TX-700

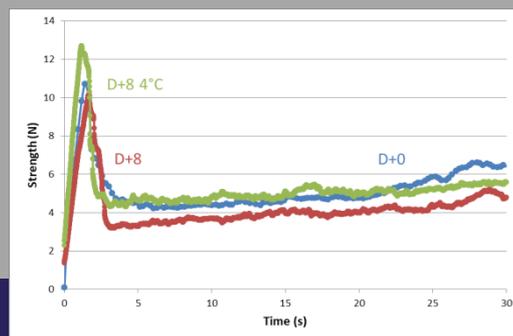
+

円筒型プローブ  
2 mm

+



ソフトウェア



## 結果

TX-700と直径2 mmの円筒型プローブを組み合わせることで、固体サンプルの硬さを測定できます。この測定で得られるグラフから様々な種類の食品を評価することができます。

最大強度( $F_{max}$ )は、製品の硬さと相関があります。室内に8日間置いたリンゴ(赤いグラフ)は、新鮮なリンゴ(青いグラフ)や8日間冷蔵されたリンゴ(緑のグラフ)よりも固くないことがわかります。グラフの平坦な部分は、果肉部の食感に関連しています。

TX-700は、このように製品の品質管理を行うことができます。また、様々な保存状態の製品の測定結果を評価することで、保存方法の検討も行えます。