

パンケーキ内部の空隙評価

食品の内部構造をX線CTによって非破壊観察

測定法 : X線CT法

製品分野 : 食品

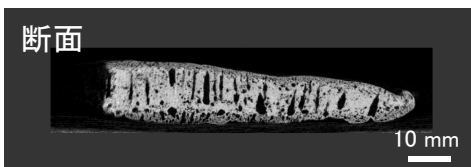
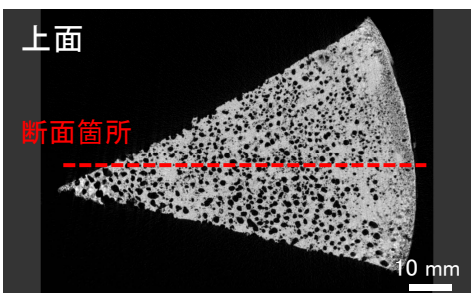
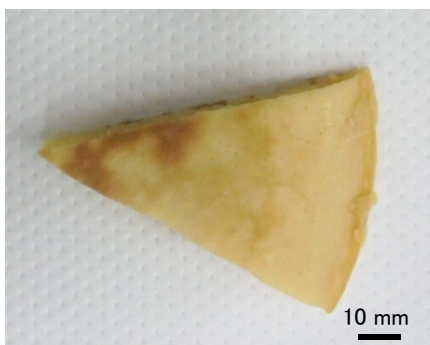
分析目的 : 構造評価・製品調査

概要

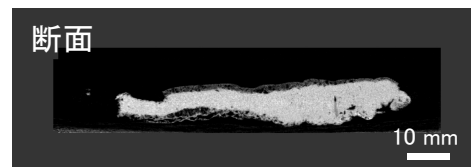
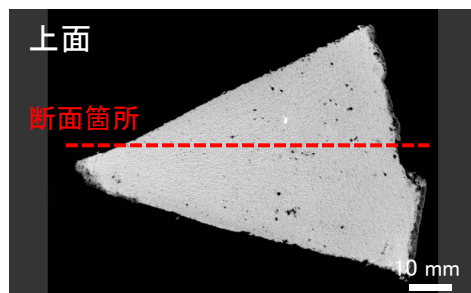
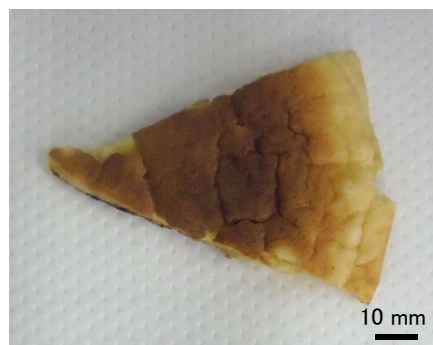
食品の食感を科学的に評価する上で、内部の空隙は柔らかさを評価するための指標となります。
パンケーキ内部の空隙を評価するため、材料となる卵を通常量使用したパンケーキ①と倍量使用したパンケーキ②を準備し、X線CTにて内部空隙の観察を行いました。

データ

パンケーキ①



パンケーキ②
(卵を①の2倍量使用)



- ✓ 製品ごとのサンプル内部の空隙状態を比較
- ✓ 食感の違いを内部構造で評価可能

分析サービスで、あなたの研究開発を強力サポート！

一般財団法人
MIST 材料科学技術振興財団

TEL : 03-3749-2525 E-mail : info@mst.or.jp
URL : <https://www.mst.or.jp/>