



硬さの数値化による新商品開発 ～硬さ測定機～

特徴

- ・加工食品や原材料の硬さを客観的に測定する機械です。
- ・食感を重視した商品の開発や、介護食の硬さの測定に利用できます。

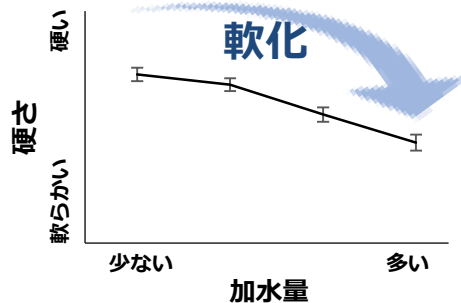
食品のおいしさにとって、食感は重要な要素です。試食による主観的な測定方法では、個人の感覚の違いや咀嚼（そしゃく）力の差の影響を受けてしまいますが、測定機を用いることで、客観的かつ安定した測定を行うことが可能です。

活用事例

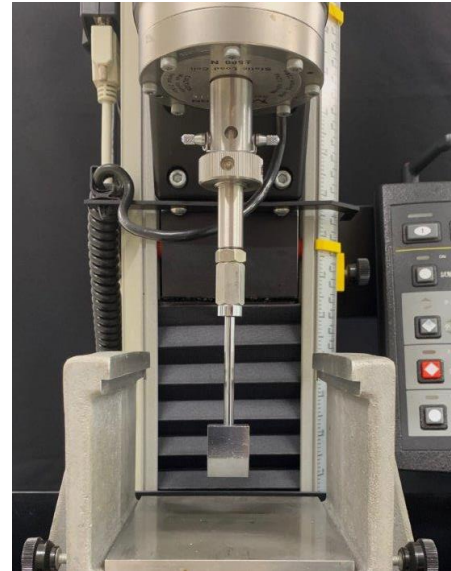
硬さ測定機を活用して練り製品の商品開発を支援しました。機器による硬さ測定と官能評価によって、具材（鱧の切り身と玉ねぎ）のそれぞれの食感が際立つようなすり身の軟らかさが特徴の揚げ蒲鉾「はも玉天」の開発を支援しました。



すり身の破断試験



加水に伴うすり身の硬さの変化



硬さ測定機（インストロン社製）



測定部分を変更することで、様々な食品の硬さの測定が可能です。

利用者の声

軟らかいすり身の開発によって、練り物ももつ本来のおいしさと、鱧と玉ねぎの食感を十分に味わえる商品開発ができました。



詳細については、食と農の研究部 食品技術グループ までお問い合わせください。

電話 072-979-7063

食品に関する技術支援制度、研究所保有機器についてはこちら↓

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/index.html>

募集情報「食かけるプロジェクト（農林水産省主催）」募集のお知らせ

日本中の食体験・食ビジネスを発信する「食かけるプロジェクト」がスタート。

【応募期間】食体験・食ビジネス事例を募集中！8月4日（日）まで！

【詳細】<https://www.eatmeetjapan.jp/>