



# 食品の軟らかさを測って品質安定化 ～硬さ測定機～

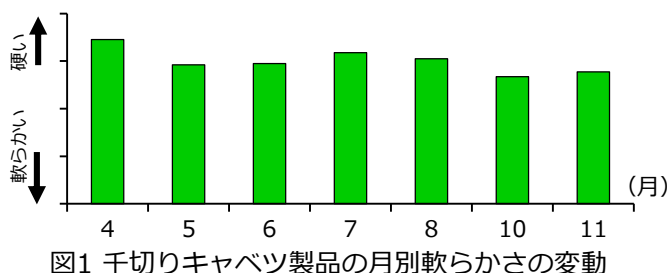
## 硬さ測定機を活用してみませんか？

- ・食品にとって軟らかさは重要な品質構成要素の一つです。
- ・当所の硬さ測定機を使えば、**軟らかさの度合いを測定することができます。**

千切りキャベツでの活用事例を紹介します。

- ・年間を通じて供給される千切りキャベツに対し、原料のキャベツは品種や収穫時期によって葉の硬さが変動します。
- ・硬めの時はスライス厚を薄く、軟らかすぎの時はスライス厚を厚くする・・・  
そのような調整で、**食感が安定した高品質な商品を製造することができます。**

測定機(右写真)で、同じカット野菜工場で製造された千切りキャベツの軟らかさを毎月測定したところ、図1のように、製品の軟らかさが毎月変動していることが分かりました。



そこで、千切りキャベツのスライス厚を変えたところ、図2で示すように、同じ原料でも、薄く(1mm)切断すると軟らかく、厚く(2mm)切ると硬めに製造できることが分かりました。

これらの成果を基にすることで、一年中同じ軟らかさの千切りキャベツの製造・出荷が可能になりました。



硬さ測定機 (剪断試験)

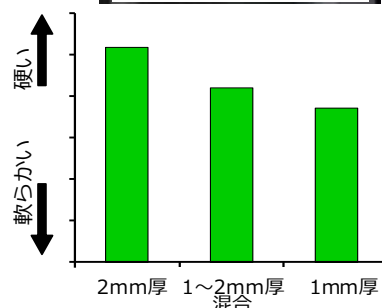


図2 スライス厚の違いによる軟らかさの調整

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>

## 研修会情報 ～食品表示研修会～

食品の新表示についてお困りの事業者様を対象にした  
大阪府主催の参加費無料の研修会(定員超の場合は抽選)です。

【日時】2019年9月10日(火)14時から【申込締切】2019年8月23日(金)まで! 定員200名  
【詳細はWebで】<http://www.pref.osaka.lg.jp/annai/moyo/detail.php?recid=22335>