



Vol 6
November 2006

このメールは、インストロンからのメール配信に許可をいただいている方に送信されています。

インストロン材料試験アクセサリニュースレター

目次:

製品情報:

- 食品試験用治具

特別価格: ジョーフェース20%オフ

試験片の確実なグリップは、信頼性が高くトラブルのない試験を実行するにあたって大変重要です。あらゆる道具と同様に、ジョーフェースの状態を良好に保つことは、最適なパフォーマンスを得るために欠かせません。ジョーフェース面が削れていたり、磨耗していたり、あるいは歯が目詰まりしていたりすると、スリップが起きたり、過剰な力で締め付けることになったり、ジョーの破損を引き起こす危険性も増します。さらに、不均等に磨耗したフェースを使用すると、試験片に不要な曲げ効果を与えることもあります。

磨耗など、傷むのはやすり目フェースだけではなく、ラバーコートされたフェースは、時間と共に徐々に劣化します。特に高温環境では顕著です。コードや紡ぎ糸のグリップでは、チャック切れへの最善の対策は滑らかに研磨されたフェースを使用することです。

お客様がご使用中のジョーフェースが、ご購入後長期間経過しているようでしたら、そろそろ交換の時期かもしれません。インストロンでは現在、すべてのジョーフェースの価格を20%オフでご提供しております。詳しくは弊社までお問合せください。



食品試験用治具

食品試験用アクセサリ

変化の著しい今日、消費者の食品品質への要求は増え続けています。食品業界は、原材料や添加物に関する特定の法規に適合する必要があります。パッケージには適切にラベルを貼り付け、尚かつ小売業者に見映えよく届けなければなりません。もしこれらの要件に合致しないことがあれば、その企業のビジネスに多大な損害が降りかかるでしょう。食品にとって、本当の意味での証明は食事をしているときにおとずれ、私たち全員が知っているように、もしその食品の食感が不自然であったり、不適当であったりしたら、我々は二度とその食品を購入することはないでしょう。たとえば、あなたがレタスを買うとします。あなたはレタスはパリッとしていることを期待し、湿気っていたりしなびていることは望まないでしょう。ヨーグルトなら、スプーンですくって口に運ぶのに十分な固さが必要で、口に運ぶ前に脇からこぼれてしまうようなものは望まないでしょう。食品業界では、この特性のことをテクスチャーと呼んでおり、さまざまな食品においてこの特性を定量化することが重要です。



お問合せ

東京営業所:
TEL: 044-853-8530

名古屋営業所:
TEL: 052-201-454

大阪営業所
TEL: 06-6380-0306

[オンライン問合せ](#)

関連資料

- [アクセサリカタログ\(無料\)](#)

イベント情報

- 名古屋プラスチック工業展2006(名古屋): 11/12(日)-15(水)
- 第24回 エレクトロテスト・ジャパン(東京ビッグサイト): 1/17(水)-19(金)

1962年、コーネル大学のMalcolm Bourne教授は、テクスチャーの測定に始めて機械的な試験機を用いる際に、インストロンの試験機を使用しました。この歴史的な出来事以来、数多くの食品業界の企業が、テクスチャーの分析のためにインストロンの試験機を選んでいきます。

突き刺し、せん断、変形などによる方法を含め、たくさんの方でテクスチャーを測定することができます。突き刺し試験では、プローブが食品に進入していく抵抗を、さまざまな径や先端形状のプローブを用いて測定します。果物を試験機に載せ、プローブを一定速度でその果物に突き刺していきます。果物に進入していくプローブにかかる荷重は、製造業者や小売業者の要求に対して、表皮を”固い”と判定するのに十分な抵抗があるかどうかを示すことができるでしょう。

-- せん断試験

せん断試験では、決められた試験治具を使って食品サンプルの抵抗(荷重)を測定することにより、食品の繊維質”固さ”を測定できます。治具の例として、Kramerせん断シェルがあります。この治具はほとんどの場合、果物や野菜に使用されますが、角切り肉や塊状の食品にも使用できます。

食品の変形は、大きく分けて3種類に分類されます: 引張、圧縮、曲げ

引張試験では、降伏、弾性率、伸び、および引張強さが重要な指標となります。

各試験向けのアクセサリ:

- [引張試験用グリッ](#)
- [圧縮試験用治具](#)
- [曲げ試験用治具](#)



-- The Back Extrusion Food Cell

より複雑な食品の特性は、その食品が咀嚼動作により生じる繰り返し荷重にどのように応答するかということです。Back Extrusion Cellは咀嚼動作中に生じる多くの変形メカニズムをシミュレートします。食品の凝集粘度に深く関わっている流動抵抗調べるには、プランジャー(押し棒の先端にプレートがついた治具)とシェル壁の間の環状の隙間から、その食品が押し出される際の抵抗を測定します。時間の経過に応じた荷重の低下は、その製品が口の中でどのように噛み砕かれ、つぶされるのかを表しています。

食品試験分野では、比較的単純な試験も複雑な試験もあります。[試験プロファイルオプション](#)付きのBluehill 2ソフトウェアをインストールしたインストロン試験機に、食品試験用アクセサリを備えれば、強力な食品分析システムができあがります。このシステムを使えば、製造業者および小売業者は、お客様の手にわたる前に製品を評価でき、信頼性と一貫した品質を確かなものにできます。



さらに詳しい情報については、下記リンク先をご覧ください:

- [特定用途向け食品試験機器](#)
- [Bluehill 2 ソフトウェア](#)
- [Bluehill 2 用テクスチャープロファイル解析メソッドテンプレート](#)

アクセサリに関するお問合せ

弊社ウェブサイトの[オンライン問合せフォーム](#)をご利用いただくか、下記電話番号までお問合せください。

東京営業所: 044-853-8530
名古屋営業所: 052-201-4541
大阪営業所: 06-6380-0306



インストロンジャパン カンパニーリミテッド
〒216-0006 神奈川県川崎市宮前区宮前平1-8-9
TEL: 044-853-8520