

試験・分析・調査報告書

株式会社ハウス食品分析ラボサービス

〒284-0033 千葉県四街道市鷹の台1丁目4番

電話 043-237-5676

ファックス 043-237-2912

ご依頼者 株式会社〇〇
試験品 生地A
生地B
ご依頼事項 物性評価
試験品受領日 20〇〇年〇月〇日

<結果及びコメント>

生地Aと生地Bについて、表面硬さ、全体硬さ、表面噛み応え、全体噛み応え、表面粘り、全体粘り、こしの測定結果は、以下の通りです。全体硬さ以外は有意な差が認められました。

試験品名	表面硬さ ^{注1注2} (N/cm ²)	標準 偏差	全体硬さ ^{注1注2} (N/cm ²)	標準 偏差	表面 噛み応え ^{注1注2} (N×cm/cm ²)	標準 偏差	全体 噛み応え ^{注1注2} (N×cm/cm ²)	標準 偏差
生地A	0.70 *	0.14	16.8	1.3	0.11 *	0.01	0.65 *	0.17
生地B	1.41	0.25	16.4	0.8	0.13	0.01	0.87	0.15

試験品名	表面粘り ^{注1注2} (N×cm/cm ²)	標準 偏差	全体粘り ^{注1注2} (N×cm/cm ²)	標準 偏差	こし ^{注1}	標準 偏差
生地A	0.001 *	0.001	0.005 *	0.002	20.3 *	0.8
生地B	0.002	0.001	0.016	0.004	9.8	1.1

注1: 10回測定分(n=10)の平均値

注2: 硬さ、噛み応え、粘りのN/cm²は「測定値(gw/cm²)×0.00980665」で換算した値

*: 生地Bと比較して有意差のあった数値(t検定、有意水準5%、両側検定)

詳細は、試験内容をご参照ください。

<試験内容>

試験品の状況

- ・試験品は、生地 A、生地 B です。

調理条件、測定時間

【生地 A】

- ・製品を開封し、10 分間電子レンジで加熱後に測定しました。

【生地 B】

- ・製品を開封し、15 分間電子レンジで加熱後に測定しました。

- ・測定は、いずれも加熱後 15 分以内に実施しました。

物性評価

お客様とご相談の上、決定する、測定条件を記載いたします。
また、測定数値の意味合いについてご説明を記載いたします。

・生地 A と生地 B について、破断応力、破断歪率、表面硬さ、全体硬さ、表面噛み応え、全体噛み応え、表面粘り、全体粘り、こしの測定結果は、以下の通りです。全体硬さ以外は有意な差が認められました。

試験品名	表面硬さ ^{注1注2} (N/cm ²)	標準偏差	全体硬さ ^{注1注2} (N/cm ²)	標準偏差	表面噛み応え ^{注1注2} (N×cm/cm ²)	標準偏差	全体噛み応え ^{注1注2} (N×cm/cm ²)	標準偏差
生地 A	0.70 *	0.14	16.8	1.3	0.11 *	0.01	0.65 *	0.17
生地 B	1.41	0.25	16.4	0.8	0.13	0.01	0.87	0.15

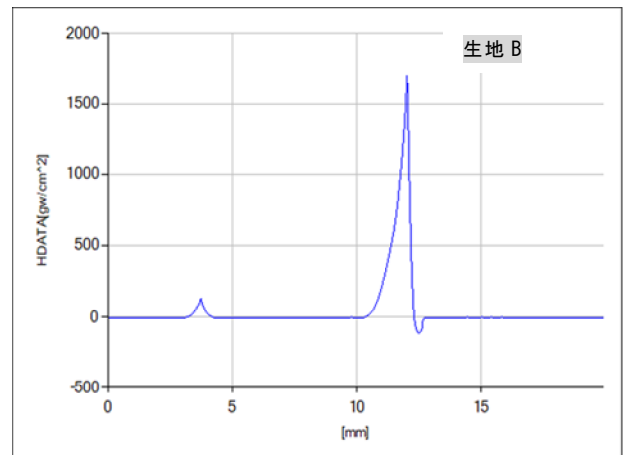
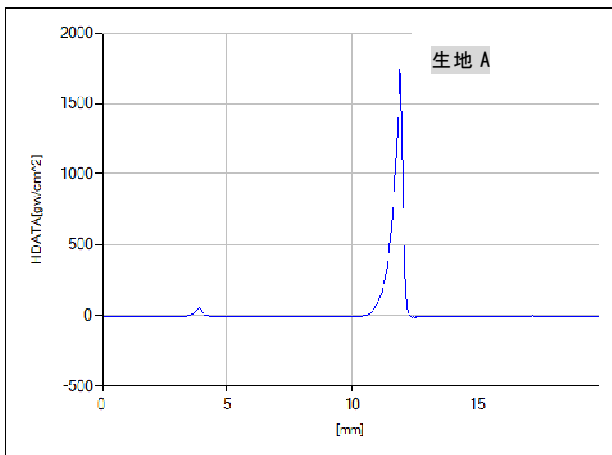
試験品名	表面粘り ^{注1注2} (N×cm/cm ²)	標準偏差	全体粘り ^{注1注2} (N×cm/cm ²)	標準偏差	こし ^{注1}	標準偏差
生地 A	0.001 *	0.001	0.005 *	0.002	20.3 *	0.8
生地 B	0.002	0.001	0.016	0.004	9.8	1.1

注 1 : 10 回測定分 (n=10) の平均値

注 2 : 硬さ、噛み応え、粘りの N/cm² は「測定値 (gw/cm²) × 0.00980665」で換算した値

* : 生地 B と比較して有意差のあった数値 (t 検定、有意水準 5%、両側検定)

・生地 A は、生地 B と比較して〇〇の値が低い特徴がありました。このことから、生地 A は生地 B よりも△△△といった物性であると推察されます。



本測定で得られた代表的なチャート

以上