

# TEX series

Texture Tester

## テクスチャー試験機



**JISC**

JAPAN INSTRUMENTATION SYSTEM Co.,Ltd.  
日本計測システム株式会社

# おいしく安全な食品づくりをサポート

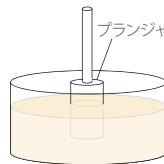
## テクスチャーテスト機 TEX シリーズ

食品を特徴付ける「食感」。またお子様や高齢の方々に提供する食品の場合、安全にえん下(飲み込み)できるかどうかのチェックは食品を提供する側としてとても重要なポイントです。あいまいだった「食感」を「数値化」することで、食品の商品開発における食感の測定から、えん下困難者用食品の許可基準の確認まで、品質管理・検査業務をサポートします。



### テクスチャーテスト機とは

治具(プランジャー)を用いて食品を圧縮し、測定します。テクスチャープロファイル分析法に基づき自動で硬さや付着性を算出します。



### 測定データ

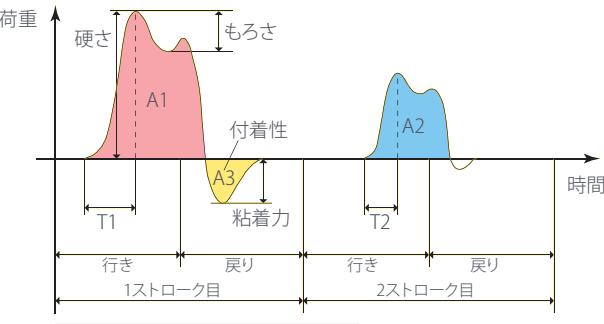
「硬さ」「付着性」「凝集性」「脆さ(もろさ)」「弾力性」「咀嚼(そしゃく)性」「ガム性」「粘着力」を測定できます。

### TEX シリーズ 対応試験

- テクスチャーテスト機
- ゼリー強度試験 (JIS K 6503またはすり身)
- 圧縮試験
- 引張試験
- はく離試験

### テクスチャープロファイル分析法

テクスチャープロファイル分析法とは、テクスチャーテスト機を数値化するための代表的なデータ分析方法です。以下のグラフで示したようなデータを自動で算出します。



### 測定例

市販のペースト(レトルトパウチ)の食感を測定し、えん下困難者用食品の許可基準範囲内であるかを確認しました。



試料と測定条件をセッティングし、テクスチャーテスト機を選択してSTARTキーを押します。



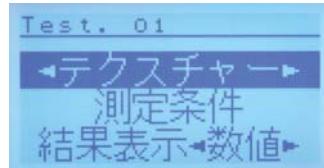
試料はφ40容器にすり切り一杯入れておきます。



プランジャーが2回試料に押し込まれます。



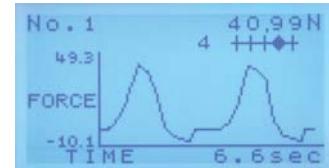
試験が完了するとプランジャーは元の位置に戻ります。



MENU画面



試験中画面



測定中もグラフで動きを把握することができます。



測定結果をレベル値で表示することもできます。

## おすすめポイント

簡単操作  
使いやすい

### 簡単設定で自動測定

MENUから試験を選択し、必要な条件を入力するだけで、専門的な試験も簡単に自動測定できます。



例:こんにゃく入りゼリーのテクスチャー試験

### 治具の取り換えが簡単

工具を使用しなくとも、つまみをねじって、簡単に治具の取り換えができます。



取り換え後は原点検出(どのポイントを0mmにするか)を行なってください。

### USBメモリーに保存

USBメモリーに試験条件やデータを保存して、PCIに取り込むことができます。



USBメモリーが付属しています。

### レベル値で判定

上限値・下限値を設定すればレベル値で判定を表示できます。



### 広い作業スペース

広くてフラットな作業スペースで、大きな試料を設置したり、試料を並べながら作業ができます。



150×338mmの広い作業台に試料を並べて作業ができます。

### 水に濡れても大丈夫

作業部周辺は簡易防滴構造なので、少々水に濡れても安心です。



作業部周辺はステンレスを使用しています。  
※電源スイッチ、プリンターや背面は、防滴ではありません。

### 過負荷で自動停止

荷重がかかり過ぎると自動停止するので安心です。



オーバーロード停止画面  
※オーバーロードによる故障を保護するものではありません。

### コンパクト設計

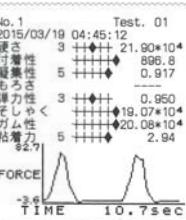
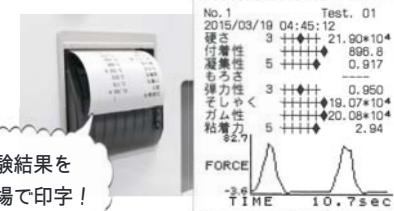
コンパクトなサイズなので、手軽に取り扱うことができます。



横幅約35cm、重量17kgなので、持ち運びが可能。

### プリンター機能付き

本体にプリンターが付いているので、測定後すぐに印字できます。



### 見やすい画面

白色バックライト付きグラフィック液晶を採用!



### PCソフト「TEX-PC1」標準付属



PCと直接接続して、測定やデータ保存などが可能です。

視覚的なグラフ、バーグラフで、結果を分かりやすく表示します。

## 作業テーブルの温度調整が可能に

### ペルチェ組込タイプ TEX-P シリーズ

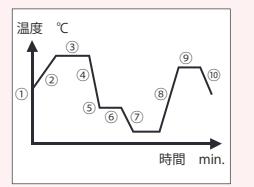


テクスチャー試験機TEX-シリーズに温度コントロールが可能なテーブル部を設けたペルチェ組込タイプのテクスチャー試験機です。ペルチェ素子により、作業テーブル(70×70)のスムーズな昇温および冷却が可能になりました。専用の操作部を設けているため、本体とは個別にコントロールできます。温度設定範囲は-30°C～+110°Cまでの広範囲で可能です。

「一旦温度を上げて、次に冷却し、更に一定の温度に保つ」といったプログラム機能(時間で温度パターンを操作する機能)を持っています。温度のパターンは最大で10ステップ設定可能、パターンは8つまで記憶することができます。

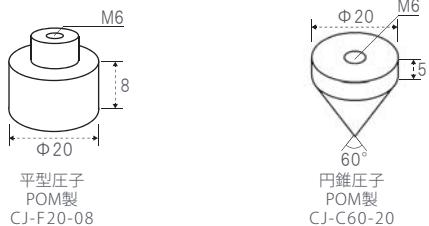


ペルチェ組込タイプの作業テーブル

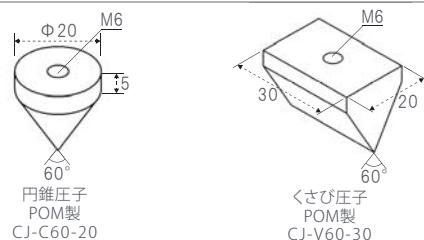


時間で温度パターンを操作可能

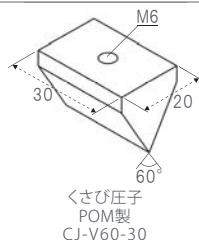
## 標準付属治具



平型圧子  
POM製  
CJ-F20-08



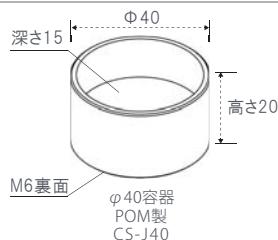
円錐圧子  
POM製  
CJ-C60-20



くさび圧子  
POM製  
CJ-V60-30

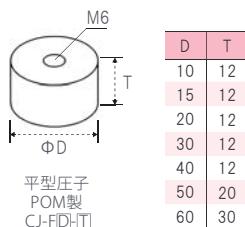


ジョイントシャフト  
GJ-M6-L120

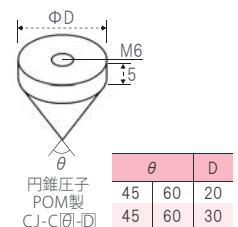


別途治具が必要な場合は、お気軽にご相談ください。

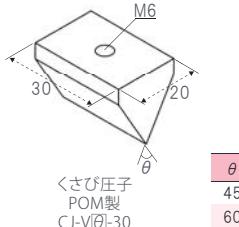
## オプション治具



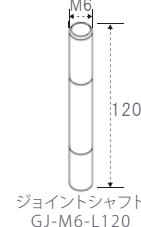
平型圧子  
POM製  
CJ-FD-D



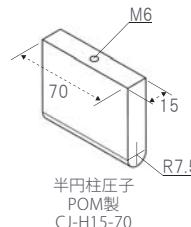
円錐圧子  
POM製  
CJ-Cθ-D



くさび圧子  
POM製  
CJ-Vθ-30



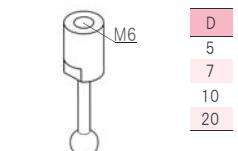
ジョイントシャフト  
GJ-M6-L120



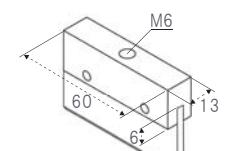
半円柱圧子  
POM製  
CJ-H15-70



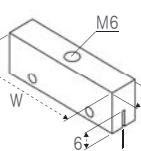
平型圧子  
POM製  
CJ-FD-I



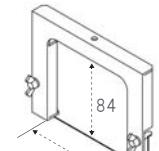
平型圧子  
ステンレス製  
CT-BD



A/LKB-F  
ナイフブレード  
CT-KB

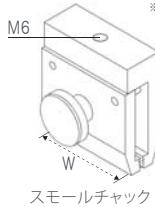


※ナイフブレードは含まれません

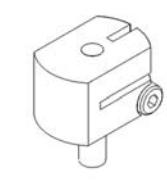


ワイヤーカッター  
ステンレス製  
CT-WC

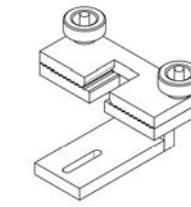
※実際のサイズは12.7です



スモールレーチャック  
ステンレス製  
GS-W



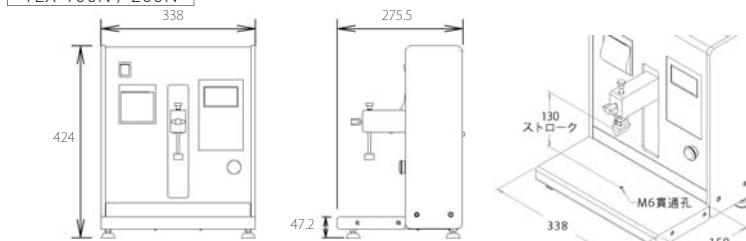
ユニバーサルジョイント  
ステンレス製  
GU-M6N6



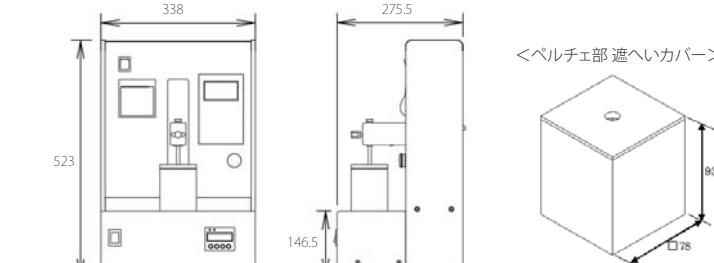
麺チャック治具  
GN-20

## 外観・テーブルスペース

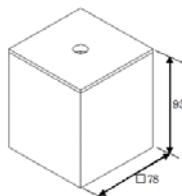
TEX-100N / 200N



TEX-P100N / P200N



<ペルチェ部遮へいカバー>



## 仕様

型式	TEX-100N / 200N	TEX-P100N / P200N
負荷容量	100N / 200N	100N / 200N
長さ最小表示		0.1mm
試験速度		1~600mm/min
使用周囲温度範囲		10°C~40°C
使用周囲湿度範囲		85%以下(結露なきこと)
電源電圧		AC100V~AC240V
重量	約17kg	約23kg
言語	日本語、英語、中国語(簡体字・繁体字)、韓国語	
温度設定範囲	-	-30°C~+110°C
温度表示分解能	-	0.1°C
冷却能力(max.)	-	40W
加熱能力(max.)	-	65W
温調テーブル部		約W70×D70

※ 本カタログに記載されている製品の仕様等は、予告なしに変更する場合があります。

●代理店

**JISC**

日本計測システム株式会社

- 本社 〒633-0077 奈良県桜井市大西526-1  
TEL:0744-46-5521 FAX:0744-46-5527  
e-mail : sales@jisc-jp.com
- 関東営業所 〒226-0025 神奈川県横浜市緑区十日市場町879-1  
TEL:045-482-3885 FAX:045-482-3895  
e-mail : jisc-kanto@jisc-jp.com
- 中部営業所 〒448-0046 愛知県刈谷市日高町4丁目201-1  
Bureau Hidaka Park C



<https://www.jisc-jp.com>