

TEX series

Texture Tester

テクスチャー試験機



JISC

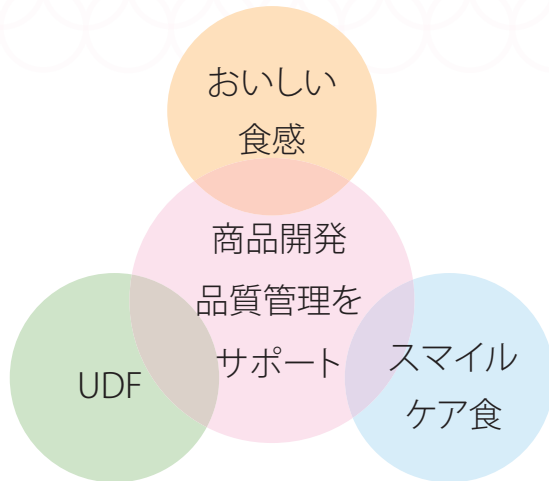
JAPAN INSTRUMENTATION SYSTEM Co.,Ltd.

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

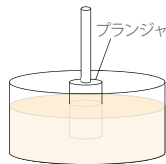
テクスチャー試験機 TEX シリーズ

食品を特徴付ける「食感」。またお子様や高齢者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（食感）試験とは

治具（プランジャ）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

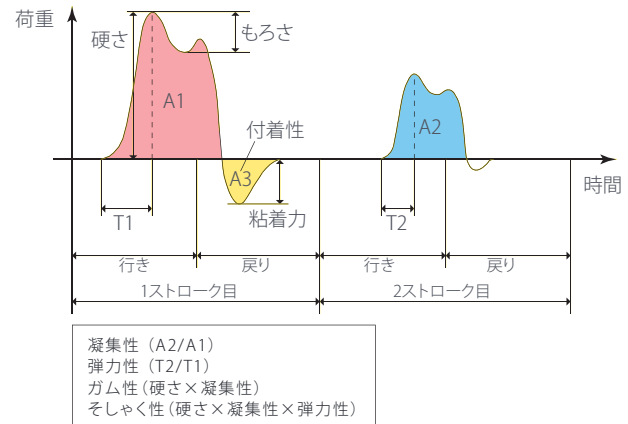
「硬さ」「付着性」「凝集性」「脆さ（もろさ）」「弾力性」「咀嚼（そしゃく）性」「ガム性」「粘着力」を測定できます。

TEX シリーズ 対応試験

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

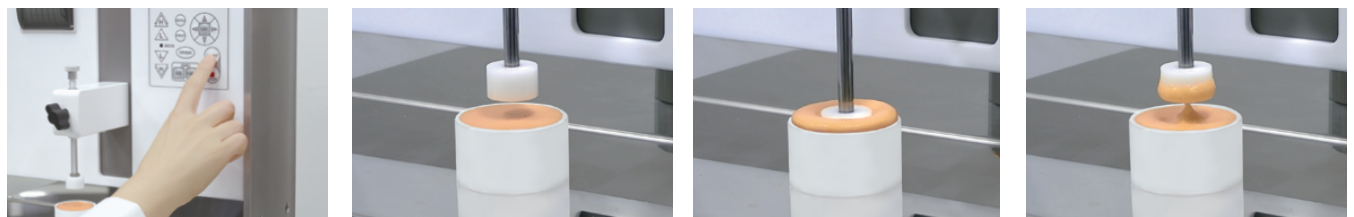
テクスチャープロファイル分析法

テクスチャープロファイル分析法とは、テクスチャー（食感）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。

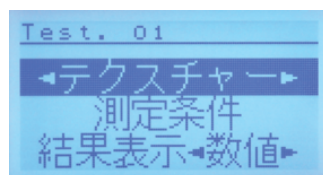


試料と測定条件をセッティングし、テクスチャー選択してSTARTキーを押します。

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。

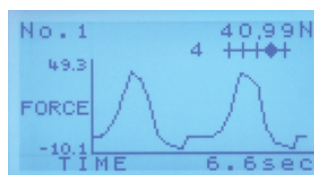
試験が完了するとプランジャは元の位置に戻ります。



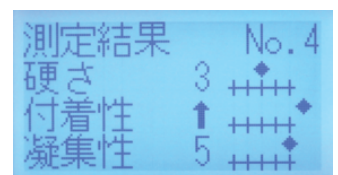
MENU画面



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:ここにやくりゼリーのテクスチャー試験

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。

治具の取り換えが簡単

工具を使用しなくても、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(どのポイントも0mmにするか)を行なってください。

過負荷で自動停止

荷重がかかりす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障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。

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、PC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。

たくさんの
データ管理も
これで安心!

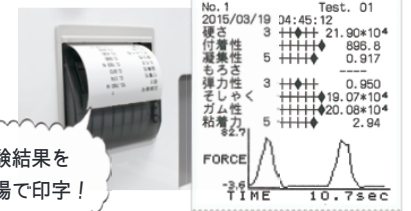
見やすい画面

白色バックライト付きグラフィック液晶を採用!



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。



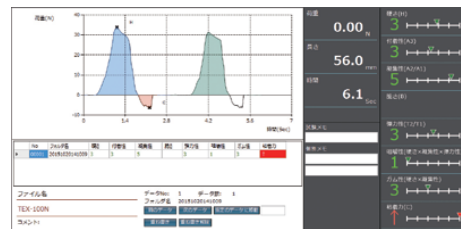
試験結果を
その場で印字!

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。



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。

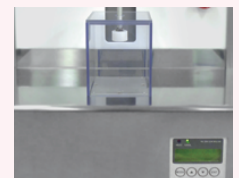
作業テーブルの温度調整が可能に

ペルチェ組込タイプ TEX-P シリーズ

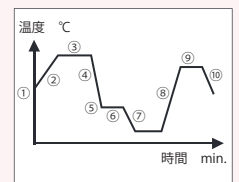


テクスチャー試験機TEX-シリーズに温度コントロールが可能なテーブル部を設けたペルチェ組込タイプのテクスチャー試験機です。ペルチェ素子により、作業テーブル(70×70)のスムーズな昇温および冷却が可能になりました。専用の操作部を設けているため、本体とは個別にコントロールできます。温度設定範囲は-30℃~+110℃までの広範囲で可能です。

「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。

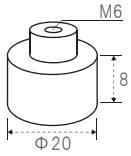


ペルチェ組込タイプの作業テーブル

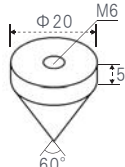


時間で温度パターンを操作可能

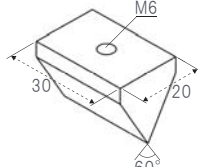
標準付属治具



平型圧子
ジュラコン製
CJ-F20-08



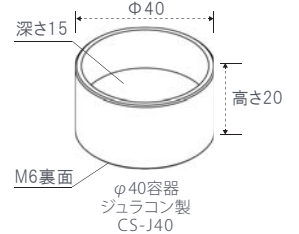
円錐圧子
ジュラコン製
CJ-C60-20



くさび圧子
ジュラコン製
CJ-V60-30



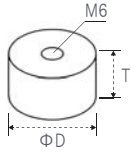
ジョイントシャフト
GJ-M6-L120



φ40容器
ジュラコン製
CS-J40

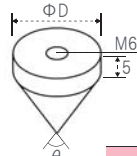
オプション治具

別途治具が必要な場合は、お気軽にご相談ください。



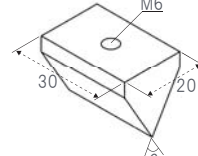
平型圧子
ジュラコン製
CJ-FD-T

D	T
10	12
15	12
20	12
30	12
40	12
50	20
60	30



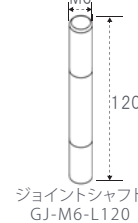
円錐圧子
ジュラコン製
CJ-C(θ)-D

θ	D
45	60
45	60
60	20
60	30

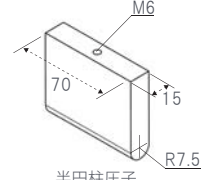


くさび圧子
ジュラコン製
CJ-V(θ)-30

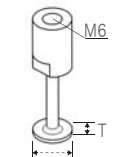
θ
45
60



ジョイントシャフト
GJ-M6-L120

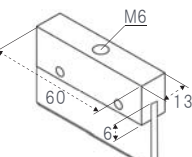


半円柱圧子
ジュラコン製
CJ-H15-70

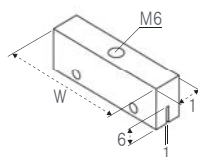


平型圧子
ステンレス製
CT-FD

D	T
3	-
5	0.8
8	0.8
10	1
12.7	3
15	3
20	3
30	5
50	5

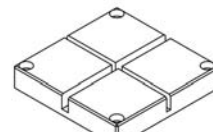


A/LKB-F
ナイフブレード
CT-KB

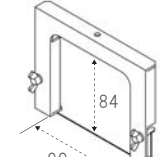


ナイフホルダー
MCナイロン製
CJ-KW

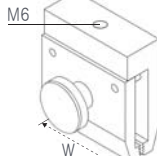
W
45
80
100



スリットテーブル
ステンレス製
BC-085

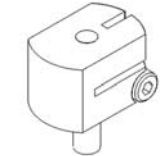


ワイヤーカッター
ステンレス製
CT-WC

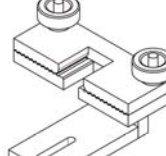


スモールチャック
ステンレス製
GS-W

W
5
10
20
30
40



ユニバーサルジョイント
ステンレス製
GU-M6N6



麵延し試験治具
CJ-N20

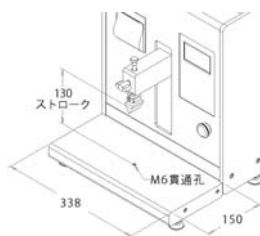
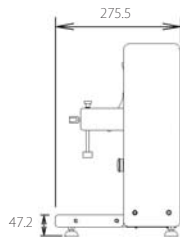
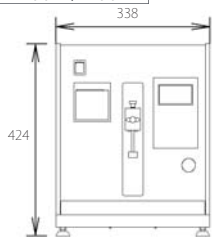
JIS K6503 ゼリー強度試験用治具

平型φ 12.7-L35
ジュラコン製
CJ-F127-35

ゼリーカップ
CS-G60

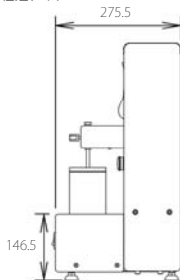
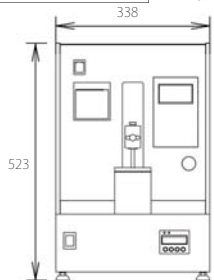
外観・テーブルスペース

TEX-100N / 200N

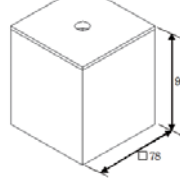


TEX-P100N / P200N

※ベルチェ組込タイプ



<ベルチェ部 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℃~40℃	
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℃~+110℃
温度表示分解能	-	0.1℃
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

●製造販売元

日本試験機工業会々員
日本ばね機械工業会々員

JISC

日本計測システム株式会社

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

e-mail : sales@jisc-jp.com



■本 社 〒633-0077 奈良県桜井市大西526-1
TEL:0744-46-5521 FAX:0744-46-5527

■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