

総合的に食味を鑑定するシステム

食味鑑定団[®]



食味・新鮮度・硬さ・粘りから、総合的に食味を鑑定。

特長

より官能評価に近い食味鑑定値を算出

炊飯食味計のみで判断していた食味に、新鮮度と硬さ・粘りを加え、総合的に食味を評価します。

従来の食味値よりも官能評価に近い食味鑑定値を算出します。

食味値 + 新鮮度 + 硬さ・粘り

食味鑑定値

操作手順

① シンセンサでの測定(白米)

白米の新鮮度を推定します。

炊飯

② 炊飯食味計での測定(ご飯)

ご飯の食味値を測定します。

③ 硬さ・粘り計での測定(ご飯)

ご飯の硬さ・粘りを測定します。

④ 食味鑑定値を自動算出

詳細

炊飯食味計

食味値

評価項目

外観

硬さ

粘り

バランス

食味値

同一炊飯条件(加水量、測定までの経過時間等)での食味評価に対応します。

シンセンサ®

新鮮度

評価項目

FD値

白米(無洗米)の新鮮度を測定します。搗精直後の白米の新鮮度の把握だけではなく、保存による劣化も把握可能です。

硬さ・粘り計

硬さ・粘り

評価項目

硬さ

粘り

バランス

弾力性

ご飯の食感を測定できるだけでなく、炊飯条件(加水量、炊飯器等)や保存条件(温度、時間等)の違いによる物性の違いを測定します。

食味鑑定値

従来の食味値に比べて、より人間の感覚に近い食味の評価を数値として算出します。食味値、新鮮度、硬さ、粘りの評価を加えた食味鑑定値と従来の食味値を並べて表示し、比較することができます。



⚠ 機械は取扱説明書をよく読み、じゅうぶんに点検整備をして正しく安全に使いましょう。商品の外観、仕様は性能改良等により、予告なく変更する場合があります。

■お問い合わせ窓口

北海道 TEL.(011)812-3666(代) 小 山 TEL.(0285)27-5060(代) 名古屋 TEL.(0586)73-2177(代) 松 山 TEL.(089)982-6990(代)
北 上 TEL.(0197)64-0111(代) 柏 TEL.(04)7132-1181(代) 北 陸 TEL.(076)277-2085(代) 九 州 TEL.(092)412-0411(代)
秋 田 TEL.(018)839-0891(代) 東 京 TEL.(03)3253-3112(代) 大 阪 TEL.(06)6867-6015(代) 福 岡 TEL.(092)921-6111(代)
仙 台 TEL.(022)287-2733(代) 新 潟 TEL.(025)287-0177(代) 広 島 TEL.(082)420-8575(代) 熊 本 TEL.(096)382-2727(代)

株式会社 **サタケ**

ホームページURL <http://www.satake-japan.co.jp/>

カタログ制作年月 2015年5月 No.210-02

広島本社
〒739-8602 広島県東広島市西条西本町2番30号
TEL.(082)420-8549 FAX.(082)420-0003

東京本社
〒101-0021 東京都千代田区外神田4丁目7番2号
TEL.(03)3253-3112 FAX.(03)5256-2770

ISO9001
認証取得
(品質マネジメントシステム)

ISO14001
認証取得
(環境マネジメントシステム)

株式会社サタケはマネジメントシステムの国際規格であるISO9001とISO14001の認証を取得し、高品質な商品・サービスの提供に努めています。

