

デンプンの糊化特性評価

<p>事 例</p>	<p style="text-align: center;">県産穀物原料の糊化特性を評価しました。</p>
<p>試験内容 と結果</p>	<p>デンプンの糊化特性は食品の加工時の物性の変化に大きく影響します。 県産穀物原料を粉末化し、ラピッドビスコアナライザーを用いて糊化特性の評価を行いました(図1)。</p> <div style="text-align: center;"> </div> <p>その結果、原料ごとにデンプンのα化する糊化温度に差異があり、デンプン構造に違いがあることが推測されました。</p>
<p>使用装置</p>	<p>ラピッドビスコアナライザー (令和4年度電源立地地域対策交付金)</p> <div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="flex: 1;"> </div> <div style="flex: 2; border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 10px;"> <p>メーカー名 PerkinElmer</p> <p>型式 RVA4500</p> <p>【機器の概要】 食品の粘度特性の測定に用います。</p> <p>測定温度範囲: 0-99°C</p> <p>粘度範囲 20~50,000cp (回転速度 80rpm) 10~25,000cp (回転速度 160rpm)</p> </div> </div>
<p>使用料</p>	<p>ラピッドビスコアナライザー 2,500円/時間</p>