

構造特性とレオロジー特性による チーズ製品の溶融挙動性評価手法の確立

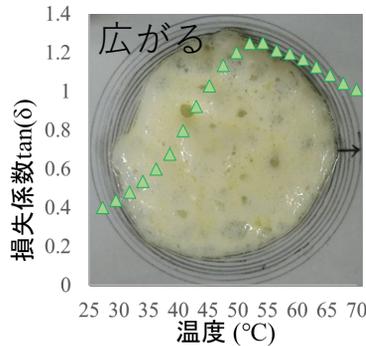
成果の特徴

レオロジー特性と構造特性から、チーズの加熱溶融性と伸展性を比較・評価するシステムを確立し、3種のチーズがそれぞれ特徴的な挙動を示すことを明らかにしました。

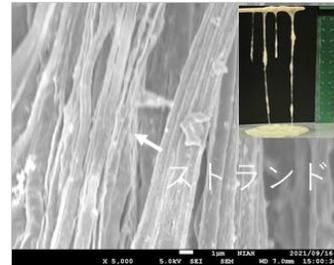
成果の内容



レオロジー特性



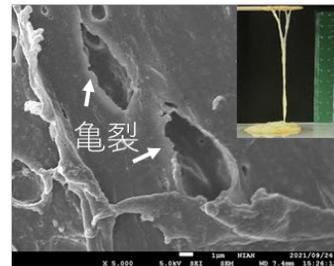
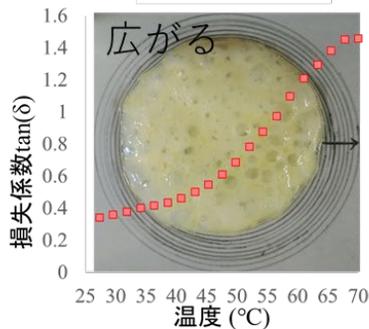
構造特性



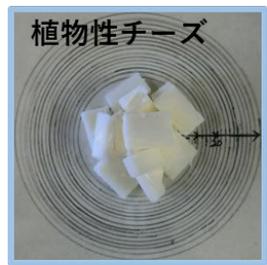
伸展性 (○)



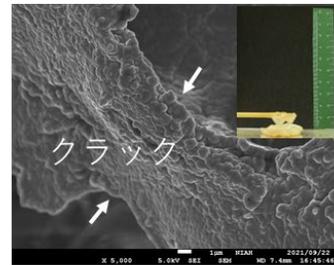
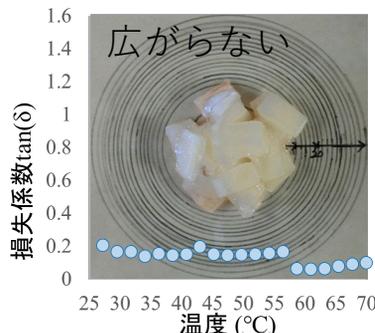
溶融性 (○)



伸展性 (○)



溶融性 (○)



伸展性 (×)

溶融性 (×)

成果の活用

新しい植物性チーズを開発する上で有効な指標となります。

参考

Wei Fu, Hiroyuki Yano. (2022) International Journal of Dairy Technology, early view

※科研費「若手研究19K15796」(2019-2021)