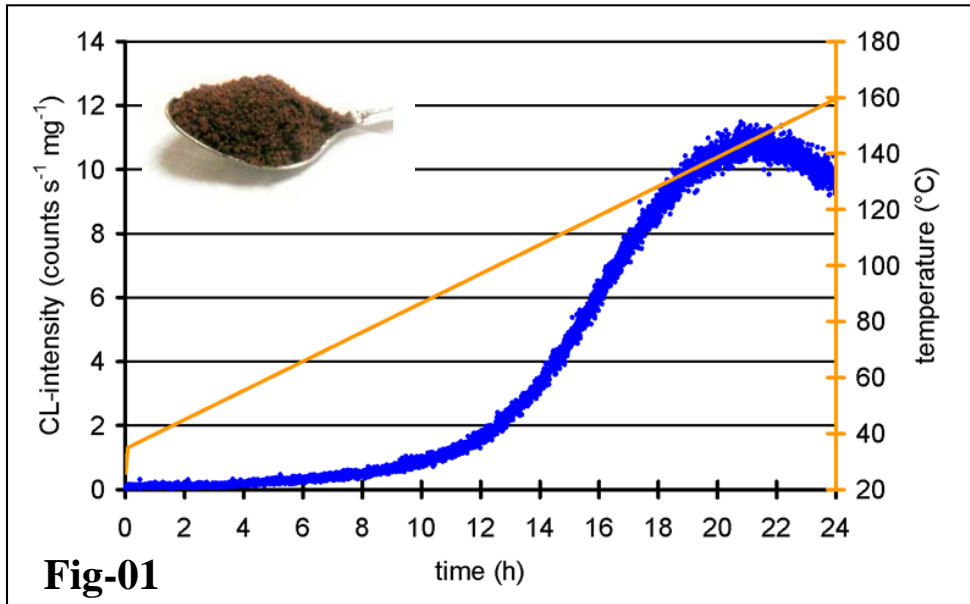


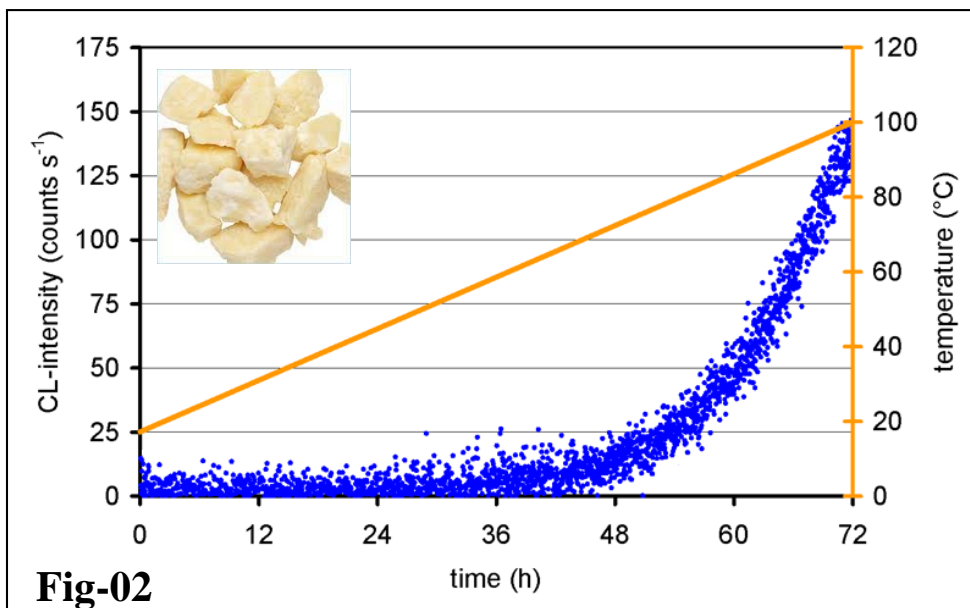
Technical Note テクニカルノート ACL-03 '11-04-30

Title: インスタント・コーヒー粉末 およびカカオ・バターの酸化



インスタントコーヒーの成分は
水分：3.8%、
たんぱく質：4.7%、
脂質：0.3%、
炭水化物：56.5%、
タンニン：12%、
カフェイン：4.0% など
(5訂日本食品標準成表)

昇温速度：0.074K/min、
雰囲気：空気30mL/min、
測定範囲：室温～160°C



ココオ・バターの成分は
水分：4.0%、
たんぱく質1：8.5%、
脂質：21.6%、
炭水化物：42.4%、
灰分：7.5%、
など
インスタント・コーヒーと比較すると脂質が多くなっています。

昇温速度：0.02K/min、
雰囲気：空気30mL/min、
測定範囲：室温～100°C



産地、豆の種類によって異なるがココア・バターの融点は一般的に32～26°Cです。CL強度が増え始める60°C付近ではココアバターは液状である。そのため強度スケールはmg当りで規格化していません。

ACL/CLシステムは昇温測定モードにおける Ramping Rateが0.02K/minから設定できます。異なるRamping Rate測定データとAKTS/Thermokineticsにより酸化プロセスの活性化エネルギーを求め、酸化反応挙動の反応予測が可能になります。

インスタントコーヒーは湿気ると、味が落ちてしまうことはよく経験します。ACL/CLシステムはさまざまな雰囲気ガス条件に対応できます。

PalMetrics

〒350-1328 埼玉県狭山市広瀬台2-16-15 さやまIC21
電話 04-2941-3090 FAX 04-2941-3095