

# TEXTURE ANALYZER

Products

## TENSIPRESSER MyBoy II SYSTEM



◆ Capable to measure texture (hardness, viscosity, fragility and elasticity, etc.) of any food from soft foods (such as surface of cooked rice, liquid) to hard foods (such as dried cuttlefish) by changing its attachment.

Measuring weight ranges from less than 10mg to 20Kg when standard load cell is used.

◆ High accuracy, high performance, and compact design.  
(Total weight of 7kg including a driver and a controller)

◆ Maximum dimension

Driver : 120 (W) x 320 (H) x 160 (D) mm

Controller: 105 (W) x 300 (H) x 200 (D) mm

### 1. About Products

By reproducing human chewing motion for measurement, "TENSIPRESSURE My Boy2 SYSTEM" quantifies the properties of texture as numerical data.

<User Example>

- (1) Researcher of Food Manufacturer: Analyzing chewing feel of hardness, viscosity, etc. for development of new products
- (2) QC of food production line: Check numerical data of food texture for quality control

### 2. Advantages

- By converting ambiguous human sense into numerical data, you can achieve new product development and product quality control easier.
- By pursuing a sense of texture, you can obtain "the taste which people never get bored".
- Easy to evaluate or score the products from the data analysis of texture measurement.
- Various human chewing motions can be simulated for obtaining better measurement results than those which will be obtained by simple pressure measurement method.

### 3. Performance

- Domestic sales: Approx. 100 units
- Overseas sales: Approx. 30 units

### 4. Expected customers and partners

<Customers> Food manufacturer and Laboratories

< Partners > Food manufacturing equipment and Physical and chemical equipment sales companies

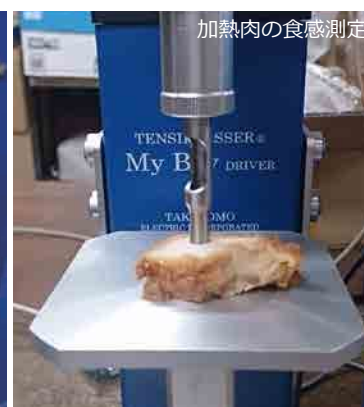
Company

TAKETOMO ELECTRIC INCORPORATED

<http://www.taketomo.jp>

# 食感物性測定機器

## 製品名 テンシプレッサー MyBoy2 システム



- アタッチメントを変更することで、標準ロードセルにて食品全般柔らかいもの（ご飯粒の表面、液体等）から硬いもの（スルメイカ）まで、食感（硬さ、粘り、もろさ、しなやかさ等）を物理的に計測。（測定荷重範囲：10mgw～20kgw）
- 高精度、高機能で持ち運び可能なコンパクト設計。（ドライバー、コントローラ込で約7kg）
- 外形 最大寸法  
ドライバー：120(W)×320(H)×160(D)mm  
コントローラ：105(W)×300(H)×200(D)mm

### 1. 製品について

咀嚼動作を再現し物理的計測を行い、咀嚼感の数値化をします。

【納入事例】

- ①食品メーカー研究員：新商品開発の為、硬さ、粘り等の咀嚼感を分析。
- ②食品製造ライン担当者：品質管理の為、咀嚼感の数値をチェック。

### 2. 製品のメリット

- ・曖昧な官能値を数値化する事により、新商品の開発や品質管理をする事が可能になります。
- ・食感の追及こそ「飽きられないおいしさ」につながります。
- ・食感分析の測定から評価、点数化が容易。
- ・測定経験の未知の材料での物性測定では、単純な圧縮による測定だけでは、良い結果を得られないことが多々あります。そのような時でもいろいろの動作による測定と、その動作を細かく設定できます。

### 3. 販売実績

- ・国内向け：約100台
- ・海外向け：約30台

### 4. 求める販売先、パートナー

- 【販売先】食品メーカー、研究所  
【パートナー】食品機器又は理化学機器販売店

2019年7月18日

企業名

有限会社タケトモ電機

<http://www.taketomo.jp>