

## 物性分析仪（质构仪）用于固化蓝莓果粒质构测定

蓝莓果实营养丰富，富含蛋白质、脂肪、矿物质及维生素，其中 VC 含量是苹果的几十倍，且富含自由基和花色苷，有很强的抗氧化活性，具有促进视红素再合成，防止脑神经老化，抗癌，防糖尿病等多种生理活性功能，被誉为“浆果之王”。



### 1 蓝莓果粒的固化

将蓝莓果粒浸泡在氯化钙溶液中固化 4 小时，备用。

### 2 仪器测定

仪器：Universal TA 物性分析仪（质构仪）

探头：P/50 柱形探头



将固化后的蓝莓果粒放于柱形探头的正下方，采用 TPA 模式进行测定，测定条件：

测试模式：TPA

测试前速度：1mm/s

测试速度：1mm/s

测试后速度：1mm/s

触发力：5g

两次下压间隔时间：5s

目标模式：形变 50%

### 3 测定结果

可以测定固化蓝莓果粒的硬度、弹性、内聚性、胶着性和咀嚼性等指标