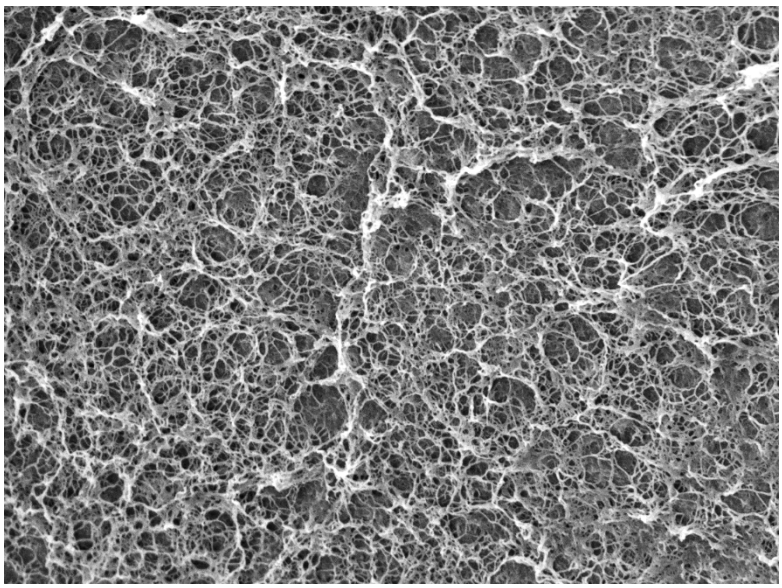
# 電界放出形走査電子顕微鏡(FE-SEM)による食品中のゲル構造の観察（寒天(ゼリー)、ところてん）

テングサなどの海藻を原材料とする寒天(ゼリー)やところてんのゲル状食品を、FE-SEMにより微細構造を観察し、両者のゲル構造を比較しました。

寒天（ゼリー）



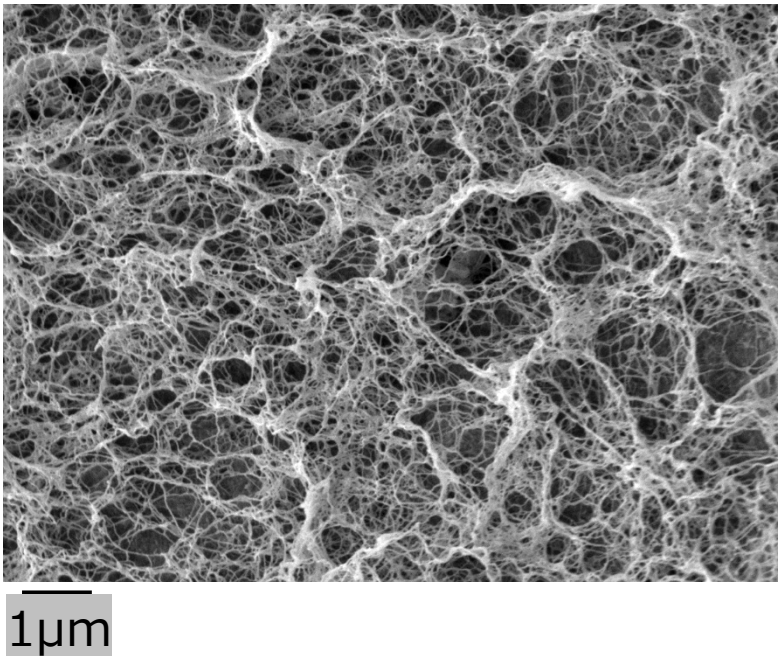

両者共に、白くみえる細い繊維が、μm以下オーダーの網目(ネットワーク)を形成したゲル構造が観察されました。



ところてん

原料は同じでも製法や食感、物性等の異なる両者のゲル構造には、網目の形成状態に違いがみられました。






▼関連資料　・セルロースナノファイバー(CNF)観察

お問合せ先　株式会社ロンビック　樹脂検査分析センター
〒510-0871　三重県四日市市川尻町1000番地　TEL：059-345-7622
E-mail：MCJP-DG-RBC_JUSHIBUNSEKI@mcgc.com