

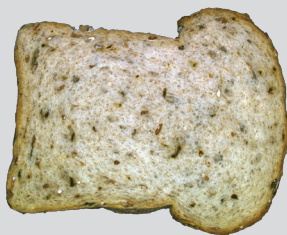
# C-Cell

## Baking Quality Analyser

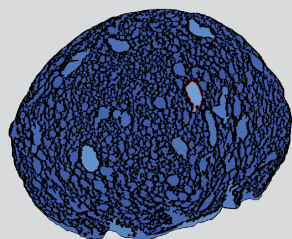
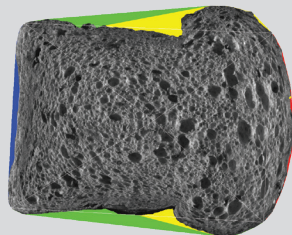
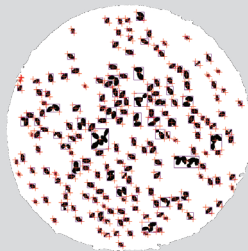
▶ C-Cellはパン等焼成製品の品質管理工程において、品質評価を定量化・客観化する目的で世界各地の食品業界で使用されています。C-Cellは、改良剤やミキシング工程の最適化、ヒューマンエラーの防止、内相/外相特性の評価といった様々な用途に使用することができます。

▶ C-Cell は焼成製品の構造解析法として、AACCI法で認証されています。  
- Method 10-18.01.

### 画像の撮影



### 解析



### 定量

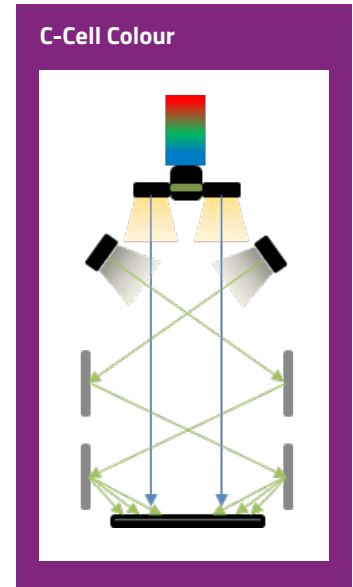
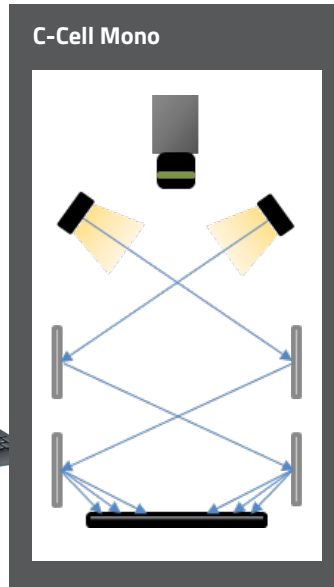
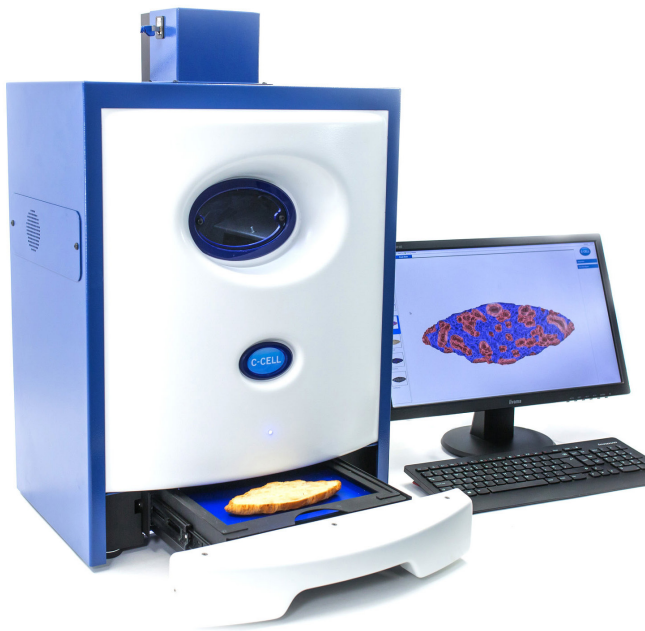


### 用途例

- ▶ 添加剤の選定・管理
- ▶ 改良剤の性能評価
- ▶ イーストの活性評価

- ▶ 工程管理
- ▶ 品質管理
- ▶ レシピ設計

- ▶ 育種研究
- ▶ 客観的スコアリング



### 主要なアプリケーション：

	C-Cell Mono	C-Cell Colour
内相評価（気泡サイズ、形状、位置）	✓	✓
外相評価	✗	✓
クラムの色相 L*a*b*	✗	✓
クラスト解析 L*a*b*、厚み評価	✗	✓
フィリング、練りこみ材料の評価	✗	✓
ブレッドスコアリングアルゴリズム設計	✗	✓

### 主要な測定項目：

	C-Cell Mono	C-Cell Colour
気泡数	✓	✓
気泡伸長度	✓	✓
不均一性	✓	✓
平均気泡直径	✓	✓
孔の数	✓	✓
気泡膜厚	✓	✓

Calibre Control International社 日本総代理店

株式会社パーカーコーポレーション 機械部 機械一課

[machinery@parkercorp.co.jp](mailto:machinery@parkercorp.co.jp)

[www.parkercorp.co.jp.com](http://www.parkercorp.co.jp.com)

Tel. 03-5644-0610 Fax. 03-5644-0611

 @ccellcolour

 C-Cell Bakery Product Analyser

**C-Cell**  
Baking Quality Analyser

Made in the UK by Calibre Control International Ltd