

水分活性測定装置

機種名

METER社 水分活性測定装置
AquaLab Series4TDL

2018年度購入

特徴

- 食品の保存性の指標とされる水分活性を測定出来ます。

水分活性の範囲	左欄の数値以下の水分活性で増殖が抑制される微生物例	一般的な食品
1.00～0.95	ウエルシュ菌，大腸菌，酵母の一部	肉，肉製品，鮮魚，野菜など
0.95～0.91	サルモレラ菌，腸炎ビブリオ菌，ボツリヌス菌，酵母	半乾燥肉製品，チーズの一部など
0.91～0.87	大部分の酵母	乾燥肉，スポンジケーキなど
0.87～0.80	大部分のカビ，黄色ブドウ球菌	フルーツケーキ，イカ塩辛など
0.80～0.75	好塩細菌	ジャム，蜂蜜，味噌など

日本食品分析センターVol.2 No.38「水分活性について～食品の保存性パラメーター～」より引用



【主な仕様】

- ・測定チャンバー：1個
- ・測定精度：±0.005Aw@25°C
- ・測定範囲：0.001～1.0000Aw
- ・温度設定：15～50°C 1°C単位設定
- ・測定センサー：波長可変ダイオードレーザー，赤外線試料温度センサー
- ・サンプルカップ容量：15ml
- ・データ出力：プリンター

【使用上の注意】

- ・試料をサンプルカップの半分程度入れ，測定を行ってください。

【データ出力】 記録メディア

紙

保存形式

専用形式

料金等

機器使用 500円/時

操作説明法 3,900円

測定依頼 3,500円(1測定)

※ ご利用申し込みは実施日の3日前まで可能です。

研究員による支援

3,900円/時