

## 水分活性測定装置を活用しませんか？

当センターは、食品について技術的な支援を行うために、水分活性測定装置を導入しており、依頼試験と機器貸付の方法でご利用いただけますので、ご利用をご希望の際は、事前にご連絡ください。

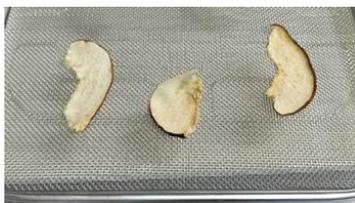
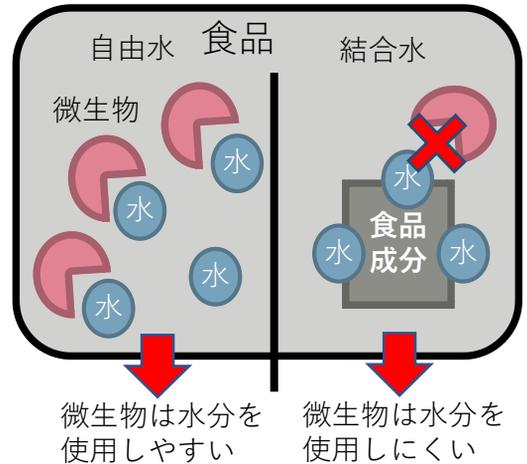
- ・ 依頼試験： 当センターの職員が水分活性を測定し、成績書を発行します。
- ・ 機器貸付： 利用者が、水分活性測定装置を自ら操作して測定します。（職員のサポートあり）

### 水分活性とは

水分活性とは、微生物によって使用されやすい食品中の「自由水」と言われる水分の割合のことで、0～1の数値で示されます。

食品中には、「自由水」と「結合水」と言われる水分が含まれており、「自由水」は食品内で移動しやすく、微生物によって使用されやすい性質があります。一方、「結合水」は食品成分と結びついており、微生物によって使用されにくい性質があります。これらの水分の性質から、食品中の「自由水」が少なく、水分活性の数値が低いほど、微生物が増殖しにくく、食品は腐敗しにくくなります。

例えば、ドライフルーツは乾燥によって「自由水」を減らし、ジャムや鯖のへしこ（ぬか漬け）は多量の砂糖や塩によって「自由水」を減らすことで、水分活性の数値は低くなり、ドライフルーツ等は腐敗しにくくなります。



梨のドライフルーツ



梨のジャム



鯖のへしこ（ぬか漬け）

### どんなときに水分活性を測定しますか

保存食品を作るときや保存期限を考えるとときに水分活性を測定した数値を参考とすることができます。

### 水分活性測定装置の仕様

- ・ メーカー： ノバシーナ社
- ・ 型式： LabSwift-aw
- ・ 測定方式： 電気抵抗式
- ・ サンプル測定可能範囲： 0.030～1.000
- ・ 校正範囲内測定精度： ±0.010

料金	基本額	府内中小企業適用額	府外企業適用額 ※
依頼試験手数料 (1件)	880円	700円	1,320円
貸付料 (1時間)	450円	360円	670円



※ 府外企業のうち、関西広域連合の地域内（滋賀県、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県、鳥取県、徳島県）に事務所または事業所を有する企業は、基本額を適用します。