



## 保存性を数値化できます。～水分活性測定装置～

### 特徴

- ・食品中の自由水の割合を計測し、水分活性値<sup>\*</sup>を示すことができます。

※水分活性値：食品中での微生物の繁殖しやすさの目安となります。



### 活用事例

- 品目 : 果物のシロップ漬けの水分活性値の測定  
 作業時間 : 2 時間  
 参考価格<sup>\*</sup> : ￥20,000

※事例で紹介した内容を依頼いただいた場合の費用です。

### 利用者の声

新商品開発のため、果物のシロップ漬けを試作したが、保存中に酵母が生えてしまうことがあった。水分活性値を測定することで、酵母が生えにくい乾燥温度や乾燥時間、シロップの濃度を決定することができ、無事に商品化しました。

詳細については、食と農の研究部 食品技術グループ までお問い合わせください。  
 電話 072-979-7063

食品に関する技術支援制度、研究所保有機器についてはこちら↓

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/index.html>

### ■■展示会情報■■ フードストア ソリューションズ フェア 2019 出展社募集中！

以下の通り、株式会社日本食糧新聞社関西支社主催のフードストア ソリューションズフェア 2019 が出展社を募集中です。

【対象】食品メーカー、地域食品・農産物・JA・JF を含む生産者団体など

【会期】平成31年7月4日(木)～5日(金)

【会場】インテックス大阪 1号館・2号館

出展申込など詳しくはHPをご覧ください。

<https://www.fs-solutions.jp/exhibition/requirements.php>