

水分活性測定による 賞味期限設定の支援

★ 賞味期限の設定

賞味期限は科学的・合理的根拠をもって、製造者の責任で決定することが決められています。和歌山県工業技術センターでは、微生物試験や理化学試験を行い、賞味期限設定のお手伝いをさせていただきます。

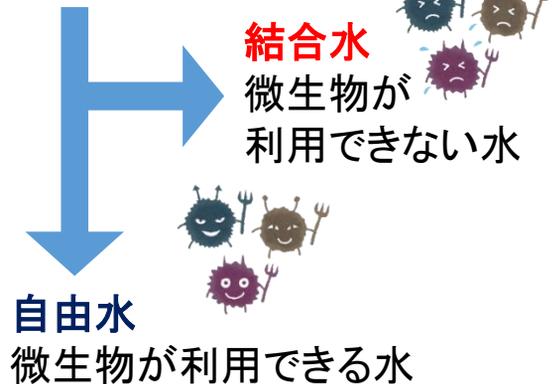
支援事例) NankiJapan株式会社

乾燥加工品の水分活性測定

水分活性とは

食品中の微生物が利用できる水の割合です。水分量が多くても水分活性が低い場合、微生物は増える事ができません。そこで、水分活性を測定することで、賞味期限設定の目安とすることができます。

食品中の水分



まぐろ皮ジャーキー



デンタルチュー鹿ひづめ



ドライフルーツ 柿

ペットフードの水分活性の測定を行い、賞味期限を設定するための根拠としました。