

R5
導入

水分活性測定装置

(LabMaster-aw neo)

会津

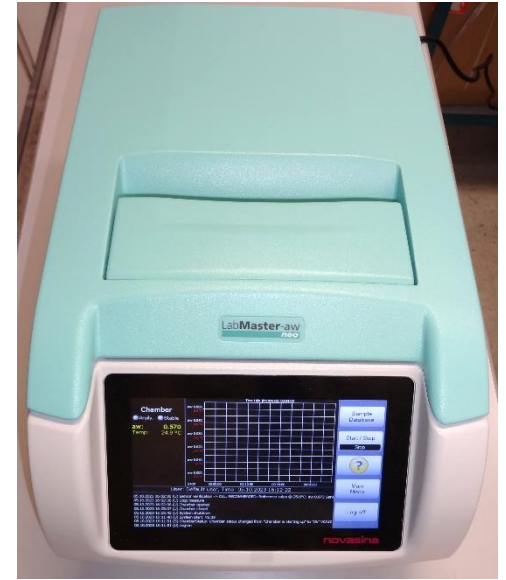
装置の概要

【型式等】

- 装置名称：水分活性測定装置
- メーカー：ノバシーナ社
- 型式：LabMaster-aw neo

【仕様】

- 測定範囲：0.0300～1.0000aw
- 測定精度：±0.003aw , ± 0.2℃
- 温度設定範囲：0～60℃
- 校正用湿度標準塩：11,33,58,75,84,97%RH (6点校正)



固体食品の混釈ができます！

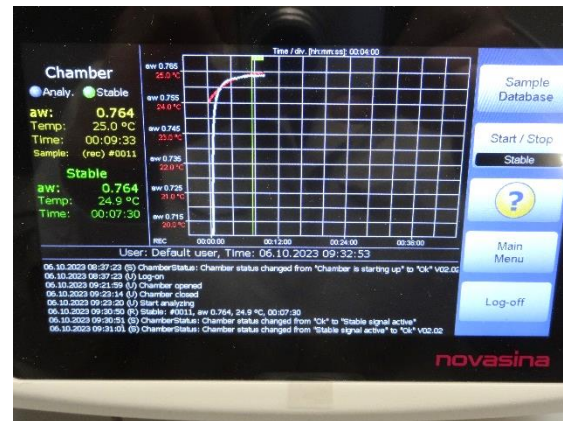
【装置の特徴】

- この機器は検体食品において、腐敗しやすいか腐敗しにくいかの指標として数値で表すことができます。
- 水分活性は食品の保存性を評価する指標となっており、加工食品の水分活性を把握することで、最適な加工条件や保存方法の設定ができます。

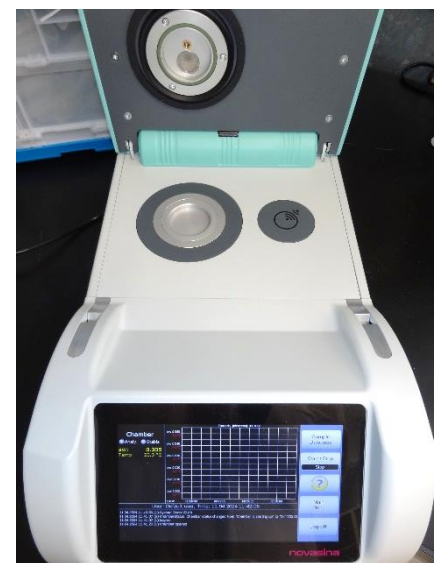
- 校正用湿度標準塩による6点校正が可能です。

【主な用途】

- 容器包装食品(瓶詰め袋詰め加工品)におけるボツリヌス菌の食中毒回避
- 加工食品における賞味期限の予測 etc...



測定機器タッチスクリーン



水分活性センサー部分



6点校正(校正用湿度標準塩)



食品試料のセット部分

料金・問い合わせ先

	区分	単位	料金(円)
設備使用	水分活性測定装置 (LabMaster-aw neo)	1時間ごと	830
依頼試験	定量分析(簡易なもの)	1試料1測定	2,630

〒965-0006

会津若松市一箕町大字鶴賀字下柳原 8 8 番 1

TEL : 0242-39-2977 (醸造・食品科)

FAX : 0242-39-0335

併せて使うと効果的です！



ストマッカー
(200円/時間)



クリーンベンチ
(300円/時間)

○その他の施設・設備は、福島県ハイテックプラザ 施設・設備データベースからご覧いただけます。

<http://www.pref.fukushima.lg.jp/w4/hightech/db/equipment/>

福島県ハイテックプラザ

Industrial Technology Institute
Fukushima Prefectural Government

(令和6年4月)