

令和7年

7

9 まで

食品事業者対象

先着20社限定で無料！

※ 測定は1社につき食品2つまで、
参加は1社につき1回までとさせていただきます。

水分活性測定体験会

体験会では水分活性測定装置を操作し、食品の水分活性の測定を自ら行えますので、是非ご参加ください。

水分活性とは

微生物が増殖するときに使用しやすい食品中の水分の割合のことを言います。

食品中の水分活性の数値が低くなると、微生物は増殖しにくくなるので、保存食品を作るときや保存期限を考えるときに、水分活性測定した数値を参考にすることができます。



対 象

食品を製造・販売する事業者

所要時間

測定1回につき15分程度
(準備のために、お時間をいただく場合があります。)

持参物

食品
(測定したい食品を2つご用意ください。)

開催期間

令和7年6月9日(月)から令和7年7月9日(水)まで
(開催時間は9時から17時までです。)

開催場所

丹後・知恵のものづくりパーク
所在地：京都府京丹後市峰山町荒山225番地

申込方法

電話申し込み
(担当と体験を実施する日時を調整してください。)

申込先
・
問合せ先

京都府織物・機械金属振興センター
企画連携課 連携支援グループ 担当 四方

所 在 地：京都府京丹後市峰山町荒山225番地
電話番号：0772-62-7401

食品の例

- ・ 魚介類加工品
オイル漬け、へしこ等
- ・ 食肉加工品
ハム、ベーコン等
- ・ 調味料
オールドレッシング、味噌等
- ・ その他
測定したい食品について
お気軽にご相談ください。

