

食品の安全性向上をさせる！

水分活性の基本 セミナー

参加
無料

2026

7.2(木)

13:30~15:30

食品中の「水分活性」と「水分含量」の違いについてご存知ですか？水分活性は、微生物の増殖や保存性と直結しており、食品の安全性を向上させるために非常に重要な要素となります。

今回のセミナーは、水分活性の基礎を学ぶとともに水分活性装置の操作手順について、デモ機を用いて解説いたします。

会場

旭川リサーチセンター
2階研修室
(旭川市緑が丘東1条3丁目1番6号)

内容

- 水分活性の基礎知識
- 水分活性と水分含量の違い
- 品質保持と微生物増殖の関係性
- 水分活性装置の操作手順（実演）



製品名「AQUALAB4TE」

講師

メータージャパン株式会社
営業部 部長 千賀 暁人 氏

「メータージャパン株式会社」とは水分活性、水分含量測定や環境・気象・植物測定などの計測器を扱っているメーカー。食品科学・環境計測の分野で高精度センターを提供している企業。

申込方法

専用フォームより
申込みください。
※水分活性に関するご質問等
ありましたら、ご記入ください。



【お問い合わせ先】



旭川食品産業支援センター
(旭川市緑が丘東1条3丁目1番6号)

☎ 0166-68-2824 FAX: 0166-68-2828

E-mail: fosup(*)arc-net.or.jp

(*)を@に変換してください。