

通过调制水分活度，可以延长食品的保质期, 水分活度 食品的保质期 食品保质期确定 食品的保质期测定

通过调制水分活度，可以延长食品的保质期

常规食品的变质发霉, 主要是细菌繁殖所制。而细菌繁殖的第一控制条件便是食品的水分活度。水分活度越高, 越有更多的细菌可能繁殖。通过设计控制食品的水分活度可以控制食品发霉, 延长保质期。相对与灭菌或密封, 加入灭菌剂等措施来讲, 控制水分活度的方法更为安全、可靠、有效。可从根本上保障食品安全。

水分活度概念, 基本都已列为我国大专院校食品专业教学内容。但是, 由于食品工业特殊的发展历史, 传统和小规模的特点, 许多效益很好的食品厂也缺少新一代技术人员, 因而普遍不知道水分活度的概念。有的企业领导, 既是听到年轻技术员的建议, 也没有给予足够的重视。

自从70年代澳大利亚科学家发现水分活度参数与细菌繁殖呈对应关系以后, 大多数国家都已将水分活度规定为食品安全必检参数。HACCP、GMP 等规范系统也已作了有关规定。

虽然我国还没有关于食品水分活度检测的具体规定, 但是已经表态要与HACCP接轨的策略, 实际也就间接规定了水分活度必须检测, 并符合一定的要求。

食品中加入适当的低活度成分, 例如多聚糖等, 便可以降低整体的水分活度。可食性水分活度的调配原料十分丰富, 其调配比例几乎可以定量计算。国外食品院系网站很多提供软件库, 你也可以免费在他们的网页上估算你的配方之水分活度和保质期。

当然, 如果你买我们一台水分活度仪, 就更为方便。你可以建立自己的数据库, 随心所欲地搞自己的秘方。关于具体知识, 请大家学习有关专著。

*写此草文仅仅为了推销我们的仪器, 不过也真诚希望我国食品质量能够保证, 食品能够更安全。特别是出口食品, 可一定要有水分活度值的报告。

孙全生

北斗星工业化学研究所 技术支持

2006-07-22

http://www.big-dipper.com.cn/Products/Industry/FoodBeverage/Literature/FoodQualityDateStudy_C.pdf

关于食品保质期的新规定

2000年2月轻工业部对食品的保质期重新作出规定, 其具体期限如下:

一奶粉: 马口铁罐装为12个月, 玻璃瓶装为9个月, 500克塑料袋装为4个月。甜炼乳: 马口铁罐装为9个月, 玻璃瓶装为3个月。

二麦乳精: 镀锡铁罐装为12个月, 玻璃瓶装为9个月, 塑料袋装为3个月。

三糖果: 第一、第四季度生产的为3个月, 第二、第三季度生产的为2个月(梅雨季节生产的为1个月)

四鱼类: 禽类罐头为24个月, 水果蔬菜罐头为15个月, 易拉罐、玻璃瓶装果汁、蔬菜汁饮料为6个月。

五果汁汽水、果味汽水、可乐汽水玻璃瓶装为3个月, 罐装为6个月。

通过调制水分活度，可以延长食品的保质期, 水分活度 食品的保质期 食品保质期确定 食品的保质期测定

六11-12度熟啤酒省优以上为4个月，普通为2个月。14度啤酒为3个月，10.5度熟啤酒为50天，葡萄酒、果酒为6个月，汽酒为3个月，瓶装黄酒暂定为3个月，露酒为6个月。

七饼干：镀锡铁罐装为3个月，塑料袋装为2个月，散装为1个月，塑料袋装方便面为3个月，夹心巧克力为3个月，纯巧克力为6个月。

八油炸干果、番茄酱铁罐装、玻璃瓶装为12个月。

九酱油和食醋为6个月。

*这种规定并不科学

[HBD5-sMS2123 水分活度测试仪](#) 可以测试食品水分活度, 保质期, 水分

[HBD6MS4810DRS 水分分析仪](#), 它可以区分自由水, 吸附水和各种键合水分