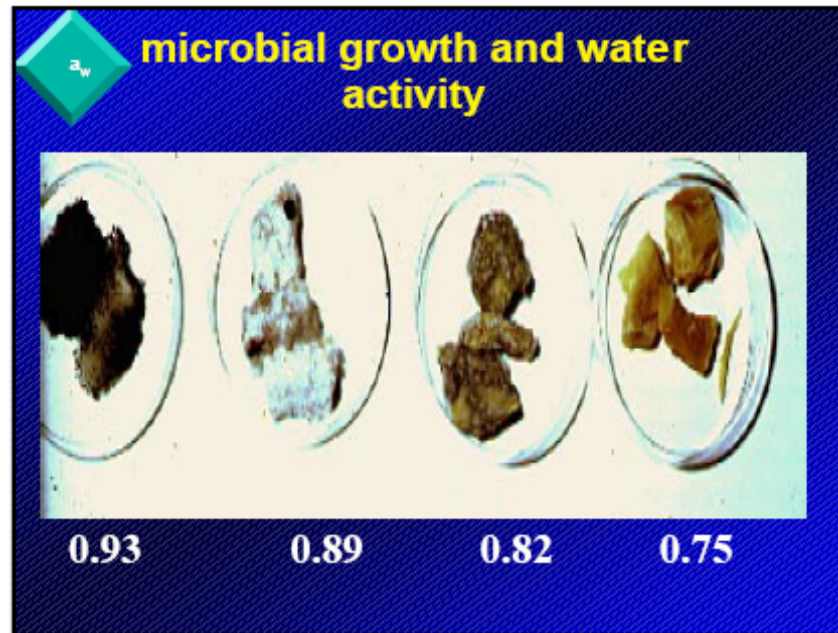


水分活度与细菌繁殖



活度范围 a_w	此活度通常可以抑制的细菌种类	该活度范围常见的食品
1.00 – 0.95	假单胞菌, 埃希氏菌属, <i>Proteus</i> , 志贺氏菌病/志贺氏细菌性痢疾, <i>Klebsiella</i> , 杆菌/细菌, 梭菌/梭菌属, 一些酵母	容易腐烂的食品和水果罐头 Highly perishable (fresh) foods and canned fruits, 蔬菜vegetables, 肉meat, 鱼fish, 奶and milk
0.95 –	沙门氏菌, 弧菌(一种S形霍乱菌) <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , 一些奶酪	Some cheeses (Cheddar, Swiss, Muenster,

0.91	肉毒(杆)菌 <i>C. botulinum</i> , <i>Serratia</i> , 乳酸菌 <i>Lactobacillus</i> , 足球菌, 小球菌 <i>Pediococcus</i> , 霉菌 some molds, 发酵菌 yeasts (<i>Rhodotorula</i> , <i>Pichia</i>)	Provolone), 盐腌肉 cured meat (ham)
0.91 – 0.87	很多酵母菌 Many yeasts (<i>Candida</i> , <i>Torulopsis</i> , <i>Hansenula</i>), 球状细菌 <i>Micrococcus</i>	香肠, 腊肠 Fermented sausage (salami), 蛋糕, 饼干 sponge cakes, 干酪 dry cheeses, 黄油 margarine
0.87 – 0.80	大多数霉菌 Most molds (mycotoxigenic penicillia), <i>Staphylococcus aureus</i> , most <i>Saccharomyces</i> (<i>bailii</i>) spp., <i>Debaryomyces</i>	浓缩果汁 Fruit juice concentrates, 甜炼乳 sweetened condensed milk, 糖浆, 果汁 syrups
0.80 – 0.75	大多数好盐性细菌 Most halophilic bacteria, 毒枝菌素曲霉素 mycotoxigenic aspergilli	果酱 Jam, 水果酱 marmalade
0.75 – 0.65	旱生植物霉菌 Xerophilic molds (<i>Aspergillus chevalieri</i> , <i>A. candidus</i> , <i>Wallemia sebi</i>), 酵母孢子 <i>Saccharomyces bisporus</i>	果子冻 Jelly, 糖蜜 molasses, 蔗糖, 原糖 raw cane sugar, 干果 some dried fruits, 坚果类, 如核桃、开心果、栗子等 nuts
0.65 – 0.60	嗜高渗(压)酵母 Osmophilic yeasts (<i>Saccharomyces rouxii</i>), 部分霉菌 few molds (<i>Aspergillus echinulatus</i> , <i>Monascus bisporus</i>)	水分含量 15-20% 之间的干燥食品 Dried fruits containing 15-20% moisture; 一些太妃糖, 饴糖等 some toffees and caramels; 蜂蜜 honey
<0.60	没有微生物繁殖 No microbial proliferation	

[HBD5-sMS2123 水分活度测试仪](http://www.big-dipper.com.cn/) 可以测试食品水分活度, 保质期, 水分
[HBD6MS4810DRS 水分分析仪](http://www.big-dipper.com.cn/), 它可以区分自由水, 吸附水和各种键合水分
<http://www.big-dipper.com.cn/>

请选择水分活度, 酸度, 电导率/可溶性固形物食品基本包装安全测试仪套件 