

令和6年3月15日
事例研究発表会

食品製造における微生物と水分活性



食品微生物科学協会 顧問

徳島大学名誉教授

横井川 久己男

水分活性の歴史

古来より水分の少ない食品は保存性が高い

魚の干物、畜肉の干物、乾燥キノコ等

(ただし水分と微生物の増殖に相関はない)

水分活性の食品学分野への導入

1953年： W. J. スコット (微生物学者)

微生物の増殖は水分活性と相関する

水の量(水分)より水の質(水分活性)を提唱

1974 食品衛生法施行規則 環乳第八二号

「水分活性の測定方法について」を掲載

2016 日本薬局方の一般試験法に水分活性が新収載

水分活性(結合水と自由水の割合)：
微生物の生育に影響を及ぼす環境因子