

製品番号	製品名
49295-01 (AWV01100)	水分活性測定装置 AwView

本体仕様	
	湿度 ：90%rh以下 ※結露なきこと
動作範囲	温度 ：15～35℃
	水分活性：0.1～1.0Aw
測定範囲	温度 ：15～35℃
	水分活性：±0.03Aw ※at0.2～0.95Aw
測定精度	温度 ：±0.1℃ ※at25℃
	水分活性：電気抵抗式湿度センサー
センサー	温度 ：サーミスタ（抵抗変換式温度センサー）
通信インターフェイス	Bluetooth [®] 5.0
電源	ボタン型リチウムイオン電池(CR2450)
付属品	校正用標準液、サンプルカップ、透湿フィルター、ボタン型電池

AwView専用アプリ	
	モード選択及び全ての操作を専用アプリで行う ①測定モード：測定時間10分 ②校正モード：校正用標準液を使用 ※Aw値の1点調整
動作モード	
対応OS	 iOS 11~15  Android9~12

<商標について>
 ・Bluetooth[®]のワードマークおよびロゴは登録商標であり、Bluetooth SIG, Inc.が所有権を有します。
 ・神楽テクノロジー株式会社は使用許諾の下でこれらのマークおよびロゴを使用しています。
 ・iOS商標は、米国Ciscoのライセンスに基づき使用しています。
 ・App Storeは、Apple Inc.のサービスマークです。
 ・Android、Google PlayはGoogle Inc.の登録商標です。
 ・QRコードはデンソーウェーブの登録商標です。
 ・ヒューメントは神楽株式会社の登録商標です。
 ・その他の商標および登録商標は、それぞれの所有者の商標および登録商標です。

●サンプルカップへの入れ方について
 付属されるサンプルカップに試料を入れる時は、下記の図参照し、適切な量を入れてください。量が少なすぎるとサンプルカップ内の雰囲気安定するまでの時間がより多く必要となります。量が多すぎると、試料がAwViewに付着して、その後の測定に影響が出る場合があります。



●使用環境と試料の温度について
 水分活性の値は、周辺環境の温度変化の影響を大きく受けます。なるべく常温(25℃)の安定した環境で測定を実施してください。またサンプルカップに入れる試料についても、周辺環境と合わせるように常温(25℃)にしてください。高温または低温の試料は、温度が安定するまで、常温の環境にしばらく置いてから測定を実施してください。

ご不明な点はこちらまでお問合せください


関東化学株式会社
 試薬事業本部

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町2丁目2番1号
 TEL：03-6214-1093
 HP：https://www.kanto.co.jp

FD-003(202304)

製品の販売からアフターサービスまで

株式会社 セントラル科学貿易
 URL <http://www.cscjp.co.jp/>

水分活性測定装置

AwView

寸法図(単位：mm)

<オモテ面>



<ヨコ面>※ サンプルカップ装着時



<ウラ面>

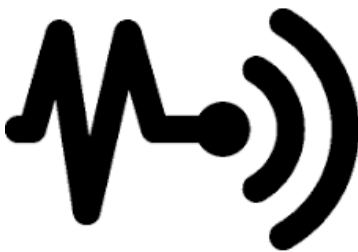


食品衛生検査指針に沿った水分活性測定装置 ～HACCPに対応する食品衛生管理を強力にサポート～

水分活性の値(Aw)を測定することで、食品の保存性を評価・分析することができます。

水分活性測定装置AwViewはスマートフォンやタブレットのアプリで操作を進めるだけで、食品衛生検査指針に定められている方法に沿った測定を実施します。

電気抵抗式湿度センサー搭載



水分活性の測定において、公定法に準拠した電気抵抗式湿度センサーを搭載しています。

アプリによる簡単操作



アプリ内で表示される手順通りに操作を進めるだけで、どなたでも簡単に測定可能、10分で結果が分かります。

測定レポートを自動作成



測定レポートは自動保存され、PDF形式で出力可能です。

確かな技術を世界から


株式会社 セントラル科学貿易

水分活性測定装置

AwView



AwViewは公定法で定められた電気抵抗式湿度センサーを採用、測定結果を10分で確認できます。本体は軽量設計、ボタン型電池1個で稼働、何処でも持ち運びが可能です。スマートフォンやタブレットにアプリをインストールすることで、どなたでも簡単にご使用いただけます。

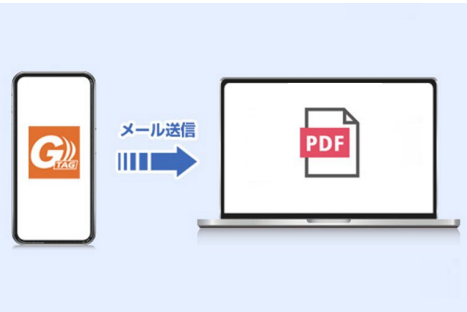
AwViewを用いた水分活性測定の流れ



サンプルカップに試料を適量入れて、AwViewにセットします。



Bluetooth®無線技術を用いてスマートフォンやタブレットとワイヤレス接続をします。



測定レポート(PDF形式)を作成します。測定レポートはメール送信機能によってPCなどに転送できます。



アプリで測定を開始します。10分経過すると、アプリ上で測定結果を確認できます。

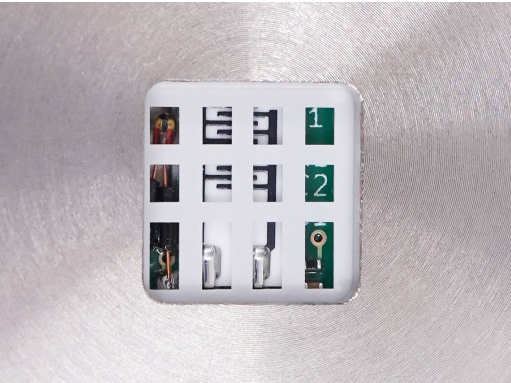
使用用途

ジャム、生ハム、ソーセージ、調味たれ、レトルト食品、ゼリー、豆類、菓子類、パンなど、HACCPによる衛生管理を行う食品製造工程での水分活性測定に使用します。



食品衛生検査指針に記載されている測定方式を採用

水分活性の測定方式には、公定法に準拠した電気抵抗式湿度センサー(ヒューメント)を搭載している機器を用います。電気抵抗式湿度センサーによる測定は、他の測定方式に比べて、アルコールや有機酸などの揮発性物質の影響を受けにくいという特徴があります。



標準液での校正に対応

食品の水分活性を測定する「測定モード」に加えて、校正用標準液を使用してAwViewの校正を行う「校正モード」が搭載されています。定期的な校正を実施することで測定精度を保持することが可能です。



※使用頻度にも因りますが、約1年に1度センサー交換を推奨しています。

●水分活性とは

食品中の水分は「自由水」と「結合水」に区分できます。自由水は、食品中を自由に移動することができ、微生物に利用されます。一方、結合水は、塩や砂糖などの食品中の成分と結合しており、微生物に利用されにくい性質があります。

水分活性(Aw : Water Activity)は、自由水の割合を表した値で、0~1の範囲で表します。数値が高いほど自由水が多く、微生物が増殖しやすい(保存性が低い)ことになります。

食品の保存性の評価・分析のために、一定水準以下の水分活性の数値なのか測定を行います。ただし水分活性の数値が低すぎても、食品の特性変化の原因になる場合があります。各食品の適正な水分活性の値を把握することが重要です。



●HACCPでの食品衛生管理について

HACCPとはHazard Analysis and Critical Control Pointの略称で、国際的な食品衛生管理の手法のことを指します。危害要因をあらかじめ分析し(Hazard Analysis)、危害要因を取り除くため、重要管理点(Critical Control Point)を厳格に確認するという意味です。

従来の手法では、最終製品の抜き取り検査のみ実施していましたが、HACCPでは、原料受け入れから最終製品の出荷まで全工程で、重要管理点の継続的なモニタリング・記録を実施します。水分活性の値も管理される項目のひとつに含まれます。

2018年には食品衛生法の一部が改正され、原則全ての食品等事業者がHACCP導入の対象となり、2020年6月に施行されました。その後、猶予期間を経て2021年6月からは制度化されています。

H A C C P
Hazard Analysis Critical Control Point

危害要因分析 重要管理点

従来の手法	HACCP
最終製品の抜き取り検査のみ	全行程（原料受け入れ～最終製品の出荷）で重要管理点の継続的なモニタリング・記録